

# KURIER WARSZAWSKI.

**PRENUMERATA**  
Kurjera Warszawskiego  
wraz z dodatkiem porannym.  
W Warszawie rocznie  
rb. 9, półrocznie rb. 4 kop. 50,  
kwartalnie rb. 2 kop. 25, mie-  
sięcznie kop. 75.  
Za odnośnienie do domu dopłaca  
się miesięcznie kop. 5.  
Na prowincji i w Gesar-  
stwie rocznie rb. 12, półrocznie  
rb. 6, kwartalnie rb. 3, miesięcznie  
kop. 1.

Wychodzi w dni powszednie wieczorem, w niedziele i święta zrana, nadto wychodzą  
stałe w dni powszednie, z wyjątkiem dni poświęconych, dodatki poranne.

## Nocne spelunki Warszawy Jak się „bawi” elita stolicy

Warszawa nocy, dla której dzień rozpoczyna się o zmroku, posiada wiele spelunek, będących osobliwą atrakcją dla ludzi poszukujących silnych wrażeń. I tak jak w Paryżu — ciekawo cudzoziemcy przepłacają przewodników za pokazanie spelunek apaszkowskich, tak w Warszawie funkcje tych przewodników spełniają dorożkarze konni, zawożąc żadnych wrażeń za sutą opłatą do nocnych kawiarenek i restauracji.

Najpopularniejszą spelunką tego rodzaju jest brudna i mała kawiarenka przy ul. Rynkowej, czynna przez całą dobę: w dzień posiadają tam swoją giełdę targarę z za Żelaznej Bramy, w nocy, gdy restauracje śródmieścia pustoszeją — wykwintni goście przyjeżdżają „do grubego Joska” na kawalek śledzia i gęsing.

**U „grubego Joska”**  
Niska, brudna, na skrzyżpacych zawiasach brama, otwiera się na umówione hasło. W bramie, pełnej dziur i wybojów, usiłuje z trudem przniknąć ciemności mała, naftowa, zakopcona lampka. Po chwili z prawej strony bramy otwierają się jakieś drzwi — jesteśmy w małym, niskim pokoju, pełnym zaduchu i zapachów oleju, śledzia i cebuli. Mały bufet z kilkoma talerzami, za ladą młodzieńca, błada dziewczynka, pełniąca funkcję bufetowej i kelnerki.

Przy kilku ceratą nakrytych stolikach jakieś typy z pod ciemnej gwiazdy. Z drugiej salki dobiega gwar ożywionych rozmów: to wesołe towarzystwo, złożone często z przedstawicieli wyższych sfer Warszawy, bawiące się pod opieką samego gospodarza, „Grubego Joska”, lub, jak

mówią inni, „Joska-Beezki” — Joska Ładowskiego.

**Litr spirytusu — jednym haustem**  
O Josku Ładowskim, który ubiegłej nocy zmarł nagle w swej kawiarence na udar serca, krąży mnóstwo opowiadań.

„Gruby Josk” nie dopuszczał nigdy w swoim zakładzie do awantur i bójek, wzburzone temperamenty uspokajała zawsze jego nadzwyczajna siła, pozatem wzbudzał szacunek wśród podziemnej Warszawy i tem, że potrafił wypić litr spirytusu, nie odejmując butelki od ust. A to nocej Warszawie imponuje i wzbudza szacunek. Robił to Josk niejednokrotnie, popisując się swym kunsztem przed wytworną publicznością, jednak pod warunkiem, że towarzystwo złoży jakąś większą ofiarę na biedne sieroty żydowskie.

Wódki „Gruby Josk” nie sprzedawał, urzędowały w jego kawiarence jakieś typy, które z przepasanej kieszeni swych lachmanów wydobywały żądane gantki wódek i konjaków. Funkcje gospodarza pełnił sumiennie — mała błada kelnereczka, latała jak fryga, a gdy stół był nakryty, sam Josk przysiadł się do towarzystwa, przedstawiając się uprzednio każdemu z osobna stereotypowo:

— Jestem Josk. Jak smakuje, może coś potrzebno?

Raz zdarzyło się jednemu ze znanych literatów warszawskich, iż gęś, którą podano, była źle oskubana.

— Panie Josk, przecież tej gęsi jeść nie można. Pełno pierzy, jest źle oskubana.  
— Jedz pan, frajer, będzie pa-

nu czeło w brzuch! — z największą powagą odparł „Gruby Josk”.  
Nocy ubiegłej „Gruby Josk” zmarł, — zmarł na posterunku w swej kawiarence, jak mówią jego przyjaciele, a pogrzeb był wielką rewją podziemnej Warszawy, która tłumnie udala się na cmentarz żydowski, by złożyć ostatnią posługę swemu przyjacielowi i sędziemu, niejednokrotnie rozstrzygającemu sprawiedliwie najbardziej zawile spory, przekazywane „Din Tojrze” do rozpatrzenia.

**Uprzywilejowany „Świt”**  
Drugą niemniej znaną spelunką jest w Warszawie dziwnie uprzywilejowana kawiarenka „Świt” przy ul. Siennej, prowadzona przez Ica Gelbluma, zwanego „panem Ignacym”.

Kawiarenka przez kilka lat egzystowała pod firmą „Widienka” później jednak konieczność odebrano, aż wreszcie Gelblum uzyskał koncesję po raz drugi i dziś „Świt” jest czynny przez 24 godziny.

Zbierają się tam wyrzuceni z innych restauracji pijacy, cmy nocne, zatrzymują się złodziejnie w drodze na wyprawę, wpadnie od czasu do czasu jaki zapóźniony przechodzień, lub pełniący służbę patrolową policjant.

W „Świcie” wódki również nie sprzedają, jednak w tajemniczy sposób wprowadzają do kuchni, stamtąd na korytarz, gdzie otrzymują żądany trunk.

### Pan Ignacy jest dyskretny...

W szczyrych wyznaniach do gości „pan Ignacy” chępli się, nie bez słusności, że „władza” mu nie robi, bo posiada koncesję i prawo otwierania kawiarenek przez całą noc, wydana przez samą „panią generalową”. Kim jest ta „pani generalowa”? — pan Ignacy dyskretnie milczy, odmawiając wszelkich wyjaśnień.

### „Dolek”, „Szlojma”, „Paryska” i t.d.

Poza temi dwiema nocnymi spelunkami, znajdującymi się w śródmieściu Warszawy, posiada jeszcze stolica, tak zw. „Dolek” przy ul. Widoł, różne „Stelanki” i „Wiśniówki” na ul. Belwederskiej, oraz dziesiątki innych, mniejszych, cieszących się wielką terkwenką wszystkim tylko nie polijcy; przynajmniej w charakterze oficjalnym.

Jest więc „Styłowa” przy ul. Tłomackiej, „Paryska” na Bielańskiej, „Szlojmy” na Solnej, i inne na Milej, Karmelickiej i t. d. Po całych nocach grają tam w gry hazardowe, karty, w domino w t. zw. kieszce, a nawiń, wciągani przez sprytnych „naganaczy” tracą nieraz całe fortuny.

Czyżby policja nie wdziała o tych spelunkach hazardu i rozpusty, czy też wie, ale jest bezsilna, bo właściciele legitymują się, wzorem Gelbluma ze „Świtu”, koncesjami, otrzymanymi od samej „pani generalowej”? T. P.



Rynkowa 7 lub do 1902 roku Gnojna, brama do knajpy u Joska Ładowskiego



## MUZYKA NA ŻYWO

W piątki i soboty potupujemy czyli grajki warszawskie  
18:00 - 22:00

OSTATNIE ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY W ND-ŚR DO 22:00, CZW-SOB DO 23:00.  
WE ACCEPT LAST ORDERS SUN-WED BY 10:00 PM, THU-SAT BY 11:00 PM.

W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.  
10% service charge will be added to group of 6 or more. Our dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information.

GrubyJosek  
(bez hasła)

www.grubyjosek.pl

(+48) 782 24 23 22

@grubyjosek

Aleja Jana Pawła II 27

Gruby Josek - Klawe  
miejsce dla ferajny

## KIZIORY

Dla naszych małych gości  
For our small guests



### ZUPY • SOUPS

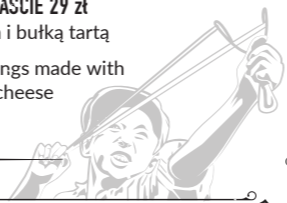
- ROSOŁEK "BEZ ZIELONEGO" Z SAMYM MAKARONEM 18 zł  
Broth without "green" with just noodles
- ZUPKA POMIDOROWA „BEZ ZIELONEGO” 18 zł  
Tomato soup with noodles

### DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSE

- KOTLECICKI Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I MIZERIĄ 29 zł  
Chicken nuggets with french fries and fresh cucumber in cream
- PULPECIKI WIEPRZOWE W SOSIE ŚMIETANOWYM Z KOPERKIEM, ZIEMIANKI PUREE, MIZERIA 29 zł  
Pork meatballs in cream sauce with dill, mashed potatoes, cucumber salad

### DESERY • DESSERTS

- TWAROGOWE LENIWCE W OMAŚCIE 29 zł  
Leniwe kluseczki z masłem i bułką tartą  
Traditional polish sweet dumplings made with potatoes and cottage cheese



### KĄCIK ROZRYWKOWY

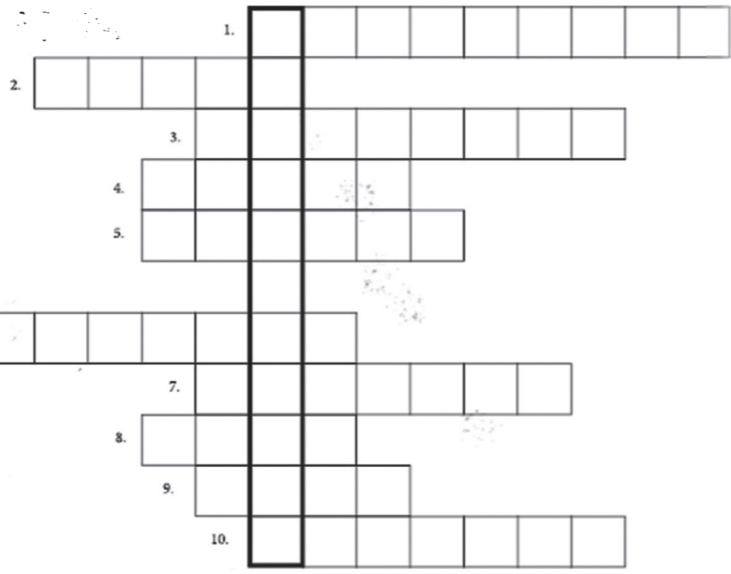
**REBUS**

700  
100 ja

Rozwiązanie: Ludzie bez charakteru.

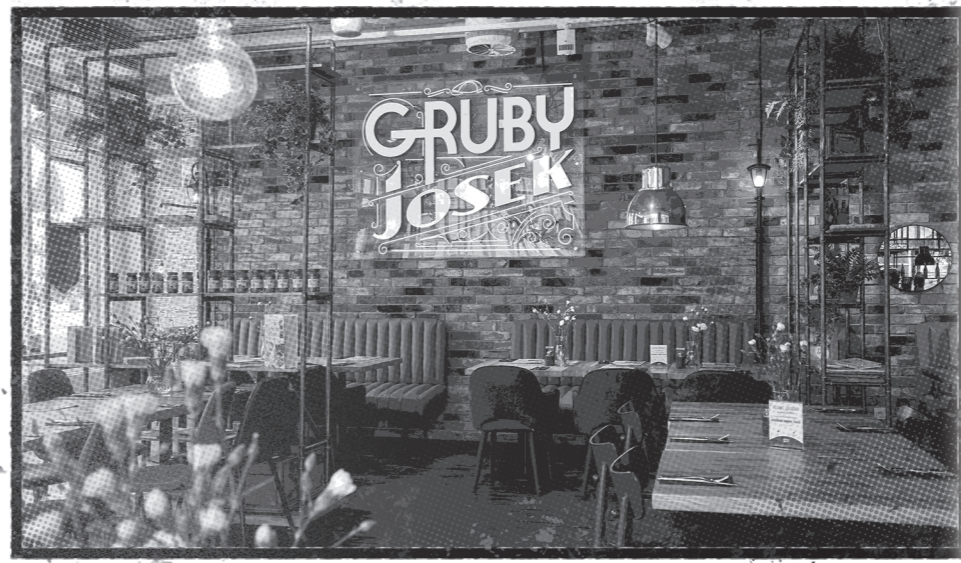
## KRZYŻÓWKA „GWAROWA”

1. Pomoc kuchenna, kiepski kucharz
2. Cwana nawijka, kit
3. Źle, niedbale wykonana robota
4. Tańczyć, trząść się
5. Dorożka
6. Kwaciarka
7. Dwie setki wódki
8. Nóż
9. Cyrk, awantura, żart
10. Śledź



1. Garkochłuk 2. Bajet 3. Fuzetka 4. Gibbe 5. Drynda 6. Fioraja 7. Lorneta 8. Kosa 9. Heca 10. Kaciolik

# SENSACJA!!!



## GRUBY JOSEK POWRÓCIŁ DO MIASTA!

## Pejsachówka na Muranowie

### „Jedziemy do Joska”

— taki okrzyk miał wydać w sierpniową noc 1931 r. legendarny ułan Bolesław Wieniawa-Długoszowski, gdy znudziły mu się intelektualne pogaduszki w Ziemiańskiej. Towarzystwo podchwyciło pomysł i sznur taksówek ruszył na przedwojenną Rynkowa 7, gdzie funkcjonowała legendarna knajpa. Co ciekawe, zarejestrowana przez właściciela Joska Ładowskiego jako herbaciarnia. Miejsce słynęło z legendarnych pikantnych flaków posypanych papryką, czyli tzw. cegłą, wódki pitej w tzw. mikadkach, szemranego klimatu i akordeonisty, który wygrywał żydowskie przeboje.



# JADŁOSPIS

## PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

### STOŁĘCZNA MEDUZA.....29 PLN

Nóżki wieprzowe w galarecie, marynowane grzyby i pikle, tarty chrzan i ocet  
Pork legs in aspic, pickled mushrooms and pickles, horseradish and vinegar

### 👨 KATOLIK Z GNOJNEJ .....33 PLN

Śledź w śmietanie z cebulką i jabłkiem podany z pieczonym ziemniakiem i masłem ziołowym  
Herring in sour cream with onion and apple served with baked potato and herb butter

### ZIMNA ZAGRYCHA (dla dwóch osób) .....59 PLN

Najprzedniejsze wędzonki znad Biebrzy w towarzystwie marynat, pasztecik pieczony, domowy smalczyk, ogórki

The finest smoked meats of the Biebrza Riverside, accompanied by marinade, baked pasty, homemade lard, cucumbers

### TATAREK TATY TASIEMKI .....43 PLN

Befszyk tatarski z marynowanymi grzybami, ogórkiem kiszonym i szalotką

Beef tartare with marinated mushrooms, pickled cucumber and shallot

## GARMAŻERKA JOSKA CZYLI CO TAM KUCHARECZKI UGNIOTŁY

### DUMPLINGS

### 👨 PYZUNIE ZE SKWARECZKAMY 6 szt..... 37 PLN

Pyzy ziemniaczane z nadzieniem z gotowanej wieprzowiny w okrasie z wędzonego boczku

Potato dumplings stuffed with cooked pork, seasoned with smoked bacon

### 🍄 PIROGI Z RUSI W KWAŚNEJ ŚMIETANCE 6 szt ..... 36 PLN

Pierogi ruskie z serem twarogowym i ziemniakami, podane z kwaśną śmietaną  
Russian dumplings with cottage cheese and potatoes, served with sour cream

### BYCZE PIEROŻKI 6 szt ..... 39 PLN

Ręcznie lepione pierożki z duszoną wołowiną i okrasą z cebulki  
Dumplings with stewed beef

### 🍄 DYM W KABINIE 3 SZT ..... **nowość wege!** ..... 35 PLN

Cepeliny z wędzonym twarogiem i okrasą z cebuli

Cepeliny - potato dumplings with smoked cottage cheese and onion garnish

## ZUPY • SOUPS

### ZAKRĘCONE NIEBORACZKI 33 PLN

Szlachetny krem z raków  
Cream of crayfish soup



### FLACZKI À LA GRUBY JOSEK Z LEGULARNĄ CEGŁĄ I PULPETAMY .....29 PLN

Legendarna receptura Grubego Joska z Gnojnej  
Beef tripe soup - original Gruby Josek's recipe

### ROSÓLEK Z KLUSECZKAMY ....26 PLN

Domowy rosół drobiowo-wołowy z makaronem  
Chicken and beef broth with noodles

### ŻUREK NA ZAKWASIE KWAŚNYM JAK UŚMIECH TEŚCIOWEJ.....29 PLN

Żurek na borowikach z białą kielbaską  
Sour rye soup on boletus mushrooms with white sausage

### ZUPKA POMIDOROWA, SMACZNIUSIA I ZDROWA .....26 PLN

Zupa pomidorowa z makaronem i pietruszką  
Tomato soup with noodles and parsley

## SAŁATY • SALADS

### 🍄 PRZYSZŁA KOZA ..... 42 PLN

Salatka z burakiem i kozim serem  
Salad with beetroot, goat cheese, cherry tomatoes, walnuts and vinaigrette sauce

**nowość wege!**

### WĄTRÓBKA À LA DRYNDY ..... 43 PLN

Salata z wątróbką, marynowaną gruszką, malinami i porzeczkowym sosem winegret  
Lettuce with liver, marinated pear, raspberries and currant vinaigrette

## DANIA Z PATELNI SKILLET DISHES

### WARSIAKI KAWIOR ..... 33 PLN

Kaszanka smażona z cebulką  
Traditional polish black pudding fried with onion

**nowość!**

### WĄTRÓBKA À LA WALERY ..... 37 PLN

Wątróbka drobiowa z patelni, cebulka i jabłko akonto witamin, pieczywo  
Chicken liver from the pan, onion and apple, bread

### 👨 NERECZKI SKROPIONE BRANDY ..... 39 PLN

Cynaderki cielęce w emulsji maślanej z brandy podane z grzankami  
Veal kidneys in butter emulsion with brandy served with toasts

## DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSES

### RYBKA WE WODOROSTACH ..... 64 PLN

Pstrąg z ziemniaczkami opiekany z masłem czosnkowym oraz mix sałat z sosem winegret

Trout with roasted potatoes and garlic butter and mix of salads with vinaigrette sauce

**nowość!**

### KURCZAK Z FLAUSZEM O PORANKU ..... 47 PLN

Kurczak po polsku z farszem z wątróbki i chałki w majeranku z opiekany ziemniakami i mixem sałat

Half of an oven-baked chicken stuffed with liver and challah in marjoram with roasted potatoes

### KOTLECIEK SCHABOWY NA SMALCZYKU ..... 49 PLN

Klasyczny kotlet schabowy z kością, ziemniaczki i kapusta kiszona  
Classic pork chop with bone, potatoes and sauerkraut

### 👨 GOŁĄBKI PROSTO DO GĄBK ..... 44 PLN

Gołąbki jak u mamy w sosiku pomidorowym z purée ziemniaczanym  
Cabbage rolls with meat and rice, tomato sauce and potato purée

### RYBKA À LA ZIELENIAK ..... 59 PLN

Filet z sandacza, szpinak zielony jak trawa w łązienkach, pogniecione ziemniaczki i sosik Holenderski

Zander fillet with spinach, mashed potatoes, and Hollandaise sauce

### KRÓL WARSZAWSKICH KOTLETÓW ..... 43 PLN

Domowy kotlecik mielony, purée ziemniaczne i buraczki zasmażane  
Homemade minced cutlet with potato purée and fried beetroots

### SALONOWY DEWOLAJ ..... 48 PLN

Dewolaj z purée kartofelkamy i mizerią  
Cutlet de volaille with mashed potatoes and cucumber salad

### GOLONECZKA À LA WESOŁY ROMEK ..... 69 PLN

Goloneczka z młodą kapustą z koprem, podawana z chlebem, musztardą i chrzanem  
Pork knuckle with baby cabbage with dill, served with bread, mustard and horseradish

### 👨 WIEPRZ À LA ŻUBR ..... **nowość!** ..... 55 PLN

Połędwiczki wieprzowe z trawą żubrową, purée ziemniaczane oraz zasmażane buraczki

Pork tenderloin with bison grass served with mashed potatoes and fried beetroots

### ZRAZ RAZ, CZYLI WOŁOWINKA I WITAMINKA ..... 64 PLN

Zraz wołowy z boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym podany z kluseczkami z dziurką i surówką z białej kapusty

Beef roulade with bacon, onion and pickled cucumber served with Silesian dumplings and white cabbage salad

### 🍄 WIELKA DRAKA, CZYLI MIELONY Z WARZYWNIAKA ..... 41 PLN

Kotlet z pieczonych warzyw korzennych z dipem jogurtowym, puree ziemniaczane oraz mix sałat z sosem winegret

Roasted root vegetable cutlet with yoghurt dip, mashed potatoes and mixed salad with vinaigrette dressing

**nowość wege!**

### STROGONOV „PO BYKU” ..... 45 PLN

Ostry strogonow z cebulą, grzybami i ogórkiem i pajda chleba wielka,

jak graba dorożkarza  
Spicy beef tenderloin with onion, mushrooms and pickles. Served with bread and cream

**nowość!**



## KACZUSIA W PIĘKNYM ANCUGU ..... 75 ZŁ



Połówka kaczki w sosie żurawinowym, kluseczki z dziurką i modra kapustka

Half of a duck in cranberry sauce, Silesian dumplings, and red cabbage

## WOLSKA KOSA ..... 59 PLN

Żebro wieprzowe marynowane w naszym autorskim sosie BBQ z ziemniakami opiekany i surówką coleslaw

Wide cut pork rib served with our homemade BBQ sauce, roasted potatoes and coleslaw



**nowość!**



## DESERY • DESSERTS

### TWAROGOWE LENIWCE W OMAŚCIE ..... 29 PLN

Leniwe kluseczki z masełkiem i bułką tartą  
Leniwe\* with butter and breadcrumbs

\*Traditional polish sweet dumplings made with potatoes and cottage cheese

### SERNIK PIECZONY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ ..... 25 PLN

Cheesecake with white chocolate

### GALANTY JABŁECZNIK GARKOTŁUKA ..... 25 PLN

Szarlotka z domowymi lodami waniliowymi  
Apple pie with homemade vanilla ice cream

**MENU dla dzieci • Kids MENU** >>>