

KOLCJA SYLWESTROWA

W tę wyjątkową noc zapraszamy na menu
degustacyjne w trzech odsłonach:
klasyczne • vege • owoce morza&ryby

Kolację serwujemy od 17:00 do 00:30
Ostatnie zamówienie: 21:30

Cena menu degustacyjnego:
339 PLN / os. + 12,5% serwis

Liczba miejsc jest ograniczona.
Rezerwacje przyjmujemy wyłącznie
telefonicznie lub mailowo:

606 444 462

rezerwacje@primitivo.com.pl

Potwierdzeniem rezerwacji
jest przedpłata 300 PLN / os.

**MENU
KOLACJA
SYLWESTROWA**

MENU
klasyczne

AMOUSE BOUCHE

Grzanka / pastrami / masło czosnkowe / Grana Padano

PRZYSTAWKA NA ZIMNO

Tatar wołowy / świeża trufla / suszony pomidor
oliwki / musztarda Dijon

PRZYSTAWKA NA CIEPŁO

Polik wołowy / polenta / sos pimentos

DANIE GŁÓWNE

Polędwica Primitivo / świeża trufla / warzywa palone /
pieprzowy demi-glace / ziemniak Hasselback

DESER

Kawowe tiramisu / pistacje / tonka / płatki złota

**MENU
KOLACJA
SYLWESTROWA**

MENU
Classic

AMOUSE BOUCHE

Crispy toast / pastrami / garlic butter / Grana Padano

COLD STARTER

Beef tartare / fresh truffle / dried tomato
olives / Dijon mustard

HOT STARTER

Beef cheek / polenta / pimentos sauce

MAIN COURSE

Beef Tenderloin ala Primitivo / fresh truffle / roast vegetables
peppercorn demi-glace sauce / Hasselback potato

DESSERT

Coffee tiramisu / pistacchio / tonka / gold flakes

12,5% service fee will be added to your bill.

**MENU
KOLACJA
SYLWESTROWA**

MENU
vege

AMOUSE BOUCHE

Tatar z pomidora i avocado / grzanka / pianka z ogórka

PRZYSTAWKA NA ZIMNO

Burrata a'la Primitivo / pomidory malinowe
pomidory ananasowe / pesto

PRZYSTAWKA NA CIEPŁO

Karczochoy zapiekane / beszamel / mozzarella / oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

Risotto truflowe / świeża trufla / borowiki
Grana Padano / rukola

DESER

Kawowe tiramisu / pistacje / tonka / płatki złota

**MENU
KOLACJA
SYLWESTROWA**

MENU
vege

AMOUSE BOUCHE

Tomato and avocado tartare / toast / cucumber foam

COLD STARTER

Burrata a'la Primitivo

Raspberry and pineapple tomato / pesto

HOT STARTER

Baked artichoke / bechamel sauce / mozzarella / truffle oil

MAIN COURSE

Truffle risotto / fresh truffle / ceps / Grana Padano / arugula

DESSERT

Coffee tiramisu / pistacchio / tonka / gold flakes

12,5% service fee will be added to your bill.

**MENU
KOLACJA
SYLWESTROWA**

MENU

owoce morza & ryby

AMOUSE BOUCHE

Tartaletka z krabem / crème fraîche
szczypiorek / kawior

PRZYSTAWKA NA ZIMNO

Tatar z łososia / por / limonka
pianka chrzanowa / kawior

PRZYSTAWKA NA CIEPŁO

Krewetki tygrysie / koper włoski
papryka pieczona / emulsja maślana

DANIE GŁÓWNE

Ośmiornica Calabrese / ziemniaki pieczone
pikantny sos pomidorowy / salsa verde

DESER

Kawowe tiramisu / pistacje / tonka / płatki złota

**MENU
KOLACJA
SYLWESTROWA**

MENU

Seafood & Fish

AMOUSE BOUCHE

Crab tartelette / crème fraîche / chives / caviar

COLD STARTER

salmon tartare

leek / lime / horseradish foam / caviar

HOT STARTER

Tiger prawns / fennel / roast pepper / butter emulsion

MAIN COURSE

Octopus Calabrese / roast potatoes
spicy tomato sauce / salsa verde

DESSERT

Coffee tiramisu / pistacchio / tonka / gold flakes

12,5% service fee will be added to your bill.

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

