

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

Witamy w Primitivo – restauracji z naszą autorską interpretacją kuchni śródziemnomorskiej oraz największą w Polsce selekcją wina Primitivo.



KUCHNIA

Kuchnia i dieta śródziemnomorska uważane są za najzdrowsze na świecie. Gotujemy w oparciu o produkty i receptury pochodzące z krajów basenu Morza Śródziemnego, takich jak Włochy, Hiszpania, Francja i Grecja, dodając do tego to co najlepsze z naszego polskiego, lokalnego rynku.

Przyświeca nam prostota, bez przerostu formy nad treścią. Minimum składników na talerzu, które zachwycają swoją jakością i smakiem – to ideał, do którego dążymy.



WINO

Primitivo, Zinfandel, Crljenak Kaštelanski – czerwony szczep winorośli, którego korzenie sięgają wczesnego średniowiecza, pochodzący z Chorwacji, spopularyzowany we Włoszech oraz USA i Australii. Dzięki wyjątkowym walorom smakowym od lat ulubiony winny szczep Polaków.

Primitivo to prawdziwy fenomen w świecie wina ostatnich lat. Współpraca z wieloma winiarzami i dostawcami, pozwoliła nam zgromadzić prawdopodobnie największą kolekcję win Primitivo którą gdziekolwiek mógłbyś spotkać, uzupełniona o wybrane przez naszego Sommeliera najciekawsze wina z krajów południa Europy.



ALKOHOLE I KOKTAJLE

Alkohole i koktajle – kreowana przez naszych barmańskich ekspertów selekcja alkoholi i koktajli przenosi Gości w beztroski świat niekończącego się lata i śródziemnomorskiej siesty. Nasza karta koktajli zawiera zarówno klasyki jak i autorskie kreacje inspirowane słońcem i radością życia.

KOKTAJLE

NA DOBRY POCZĄTEK



French 75 41,-

Tanqueray London Dry, Martini
Prosecco, cytryna, cukier

French 75 0% 39,-

Tanqueray 0%, wino musujące 0%,
cytryna, cukier



St. Germain Hugo Spritz 41,-

St. Germain, Martini Prosecco,
limonka, mięta, soda

St. Germain Hugo Spritz 0% 39,-

Kordiał czarny bez, wino musujące 0%,
limonka, mięta, soda

Negroni Sbagliato 41,-

Martini Bitter, Martini Rubino, Martini Prosecco

Aperitivo Spritz 41,-

Włoskie Aperitivo, Martini Prosecco, soda

Rose Spritz 41,-

Martini Fiero, Martini Prosecco, grejpfrut,
wanilia, róża, soda

Limoncello Spritz 41,-

Limoncello, Martini Prosecco, cytrusy, soda,
pianka bergamotka, tymianek cytrynowy

Limoncello Spritz 0% 39,-

Limoncello 0%, wino musujące 0%,
cytrusy, soda, pianka bergamotka,
tymianek cytrynowy

Martini Vibrante Spritz 0% 39,-

Martini Vibrante 0%, wino musujące 0%,
soda

KIELISZKI

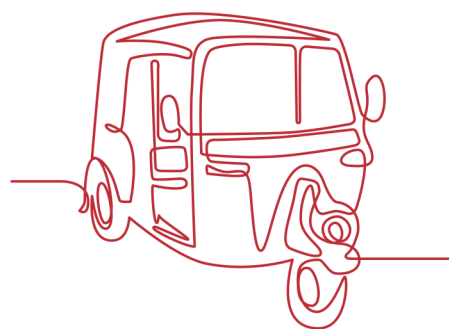
Belstar Prosecco DOC 31,-
kieliszek 125 ml (11% alk.)

Limoncello domowe 16,-
kieliszek 40 ml (26% alk.)

Limoncello Lazzaroni Goccia Oro 18,-
kieliszek 40 ml (25% alk.)

Limoncello D'Asiago 22,-
kieliszek 40 ml (32% alk.)

Limoncello 0% 17,-
kieliszek 40 ml (0% alk.)



FRIZZANTE Z PIAGGIO

Spróbuj naszego orzeźwiającego
Frizzante z owocami

karafka 500 ml 79,-

KOKTAJLE AUTORSKIE

Coffee Old-Fashioned

Bulleit Bourbon, redukcja z espresso,
fasola tonka, migdał, bitters

4l,-

Pistaccio Sour

Leblon, Crema Di Pistaccio, limonka, cukier,
białko jajeczne, biała czekolada

4l,-

Summer Garden

Tanqueray London Dry, Woda Różana,
Czarny bez, Ogórek, Tonic

4l,-

Summer Garden 0%

Tanqueray 0%, Woda Różana, Czarny bez,
Ogórek, Tonic

4l,-

Tiramisu Martini

Bacardi Anejo Cuatro, Lucano Caffè,
Creme de Cacao, żółtko, mleko,
pianka mascarpone

4l,-

Coffee Negroni

Bacardi Anejo Cuatro, Martini Bitter,
Martini Rubino, infuzowane kawą i kokosem

4l,-



NEGRONI PRIMITIVO SET

Negroni to jeden z najbardziej rozpoznawalnych koktajli wywodzących się z włoskiej kultury aperitivo. Przygotowaliśmy dla Was degustacyjny set 3 wariacji na tym słodko-gorzkim klasyku. Wspólnie z Martini zapraszamy Was do zabawy – „Bitter is better”.

3 x 50 ml

75,-



Kawowe z nutą kokosa
Bacardi Anejo Cuatro,
Martini Rubino, Martini Bitter



Klasyk, ale z wódką
Grey Goose,
Martini Rubino, Martini Bitter



Truflowe
Martini Rubino, Martini Bitter,
gin truflowy

KOKTAJLE KLASYCZNE



Negroni

41,-

Tanqueray London Dry,
Martini Rubino, Martini Biter



Negroni 0%

39,-

Martini Vibrante 0%, Ambroeus 0%,
Tanqueray 0%

Historia koktajlu Negroni jest pełna elegancji i włoskiego stylu. Koktajl Negroni został stworzony w Caffè Casoni (obecnie Caffè Giacosa) we Florencji.

Historia głosi, że hrabia Camillo Negroni, po powrocie z jednej ze swoich podróży, poprosił barmana Fosco Scarselli o wzmocnienie jego ulubionego koktajlu, Americano (Campari, wermut i woda sodowa).

Barman dodał gin zamiast wody gazowanej, a następnie, aby odróżnić koktajl, ozdobił go plasterkiem pomarańczy zamiast tradycyjnej cytryny.

Bee's Knees

41,-

Tanqueray London Dry, miód, cytryna

Blood & Sand

41,-

Johnnie Walker Black Label 12 YO, Martini Rubino, Cherry Heering, pomarańcze

Right hand

41,-

Bacardi Anejo Cuatro, Martini Rubino, Martini Bitter, bitters czekoladowy

PRIMITIVO Espresso Martini

41,-

Grey Goose, likier kawowy, espresso, syrop cukrowy, Cherry Heering, likier pomarańczowy

Basil smash

41,-

Tanqueray London Dry, Cytryna, Cukier, Świeża bazylia

Basil smash 0%

39,-

Tanqueray 0%, Cytryna, Cukier, Świeża bazylia

Rob Roy

41,-

Johnnie Walker Black Ruby
Martini Rubino, bitter

Amaretto Sour

41,-

Johnnie Walker Black Label, Amaretto, cytryna, cukier, biało

Narodziny Amaretto Sour



Amaretto Sour, jak znamy je dzisiaj, stał się popularny w latach 70-tych XX wieku w Stanach Zjednoczonych, dzięki włoskim imigrantom, którzy przywieźli, ze starego kontynentu, zamiłowanie do klasycznego włoskiego likieru z prażonych migdałów.

W tamtym czasie koktajle sour (kwaśne) były już dobrze znane, ale połączenie amaretto z kwaśnym smakiem cytryny i słodką syropu cukrowego okazało się prawdziwym hitem.

GIN&TONIC PRIMITIVO SET



SKOMPONUJ SWÓJ IDEALNY GIN & TONIC

PRIMITIVO to nie tylko wino, ale też koktajle. Chcemy zabrać Ciebie w śródziemnomorską podróż, dlatego zachęcamy do spróbowania naszego rytuału – Tanqueray & Tonic.

Możesz samodzielnie skomponować swój perfekcyjny Gin & Tonic z użyciem śródziemnomorskich ziół, przypraw i cytrusów. Udaj się z nami w tę niesamowitą podróż.



Wybierz

Tanqueray 0%	40ml (0,0% alk.)	19,-
Tanqueray London Dry Gin	40ml (41,3% alk.)	24,-
Tanqueray Sevilla Orange	40ml (43,1% alk.)	29,-
Tanqueray No. 10	40ml (47,3% alk.)	31,-

Dobierz

Fentimans Premium Indian Tonic Water	200ml	15,-
Fentimans Tonic Naturally Light	200ml	15,-
Fentimans Elderflower Tonic Water	200ml	15,-

Czas na dodatki

5,-

Cytrusy

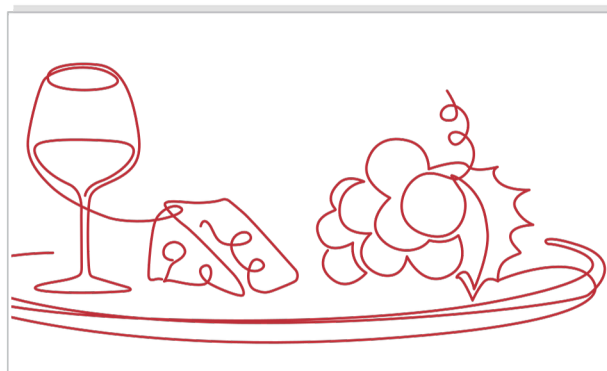
Zioła

Przyprawy

Aromatyczne perfumy koktajlowe

PRZEKĄSKI ZIMNE

Oliwki w ziołowej marynacie 	15,-	Tatar wołowy po andaluzyjsku	59,-
kalamata, gordal i nocellara		oliwki, suszone pomidory, żółtko confit, topinambur, pinsa	
Pinsa rozmarynowa 	19,-	Talerz śródziemnomorskich wędlin	63,-
oliwa		Chorizo, szynka Serrano, Salami z truflą, Piquilo, owoc kaparu, grissini	
Talerzyk do kieliszka wina	27,-	Carpaccio z tuńczyka	63,-
pastrami, ser Manchego, Piquilo, oliwki		majonez truflowy z czarnym czosnkiem, oliwa chilli, jalapeno, prażona kolendra, szczypiorek	
Pastrami wołowe sezonowane w papryce	42,-	Carpaccio z ośmiornicy	65,-
owoc kaparu, Grana Padano		salsa verde, aioli peperoncino	
Burrata w pomidorach 	45,-		
pomidory cherry, suszone pomidory, migdały prażone, pesto			



TALERZ ŚRÓDZIEMNOMORSKICH SERÓW 67,-

Monte Enebro (ser kozi, Avila, Hiszpania), Manchego dojrzewający 24 miesiące (ser owczy, La Mancha, Hiszpania), Gorgonzola Dolce (ser krowi, Novara, Włochy), Comté (ser krowi, Franche-Comté, Francja), konfitura z fig, orzechy włoskie

PRZEKĄSKI CIEPŁE

Chrupiący bocznik 	39,-	Watróbka z indyka z patelni	41,-
aioli szczypiorkowe		sos pieprzowy, brandy, pinsa	
Papryczki Padron 	31,-	Patatas Bravas z Chorizo	49,-
sól morska, chrust chlebowy, jogurt		chorizo, sos pimentón, aioli	
Szparagi 	47,-	Fritto Misto	56,-
jajko w koszulce, sos hollandaise, oliwa cytrynowa, chrust ziemniaczany, szczypiorek		kalmary, krewetki, mule, aioli	
		Krewetki z patelni (6 szt.)	61,-
		białe wino, chilli, czosnek, emulsja maślana, pinsa	

SAŁATY

CEZAR

sałata rzymska, grzanki, sos anchovies, kapary, Grana Padano



klasyczna

35,-



kurczak, guanciale

49,-



krewetki

53,-

Śródziemnomorska

grecka Feta, oliwki Kalamata, pomidor, ogórek, oregano

46,-

Jardin des Chèvres

francuski kozi ser, avocado, orzechy pekan, suszone pomidory, owoce, dressing miodowo-musztardowy

49,-

ZUPY

Zupa Szefa Kuchni

zapytaj obsługę

42,-

Francuska zupy Bouillabaisse

krewetki, mule, halibut, pomidory

49,-



MAKARONY

Ravioli z borowikami

borowiki, ricotta, emulsja maślana, szatwia, orzeszki pinii

49,-

Paccheri z truflą

borowiki, śmietana, rukola, Pecorino Romano, krem z czarnej truflii

54,-

Tagliatelle z ragu wołowym i burratą

pesto bazylowe

57,-

Tagliolini Frutti di Mare

kalmary, krewetki, mule, bisque homarowy

59,-

SAŁATY



Cezar z kurczakiem i guanciale
grillowana pierś kurczaka, chrupiące guanciale, sałata rzymska, grzanki, sos anchovies, kapary, Grana Padano

49,-



Cezar z krewetkami
krewetki, sałata rzymska, grzanki, sos anchovies, kapary, Grana Padano

53,-

Śródziemnomorska z Fetą 
grecka Feta, oliwki Kalamata, pomidory, ogórek, oregano

46,-

Jardin des Chèvres 
francuski kozi ser, młody szpinak, szparagi, owoce, płatki migdałów, dressing miodowo-musztardowy

49,-

ZUPY

Zupa Szefa Kuchni
zapytaj obsługę

42,-

Francuska zupa Bouillabaisse
krewetki, mule, halibut, pomidory

49,-



MAKARONY

Ravioli ze szparagami 
szparagi, mascarpone, emulsja maślana, pomidorki cherry

55,-

Paccheri z truflą 
borowiki, śmietana, rukola, Pecorino Romano, krem z czarnej trufli

57,-

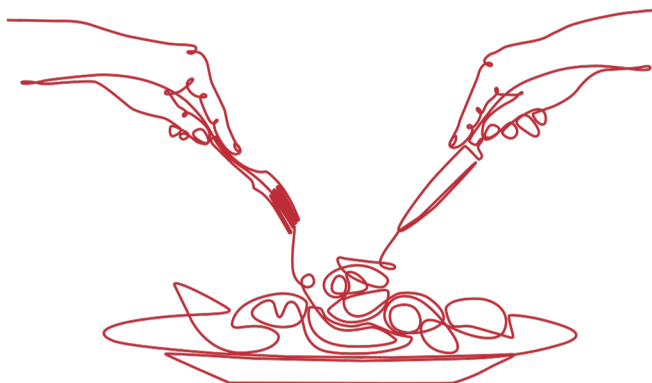
Tagliatelle z ragu wołowym i burratą
pesto bazyliowe

57,-

Tagliolini Frutti di Mare
kalmary, krewetki, mule, bisque homarowy

59,-

DANIA GŁÓWNE



Pierś kaczki 75,-
palone warzywa, sos demi-glace z żurawiną

Polik wołowy w czerwonym winie 79,-
puree z batatów, boczniak, pieczone warzywa

Bakłażan al Forno 65,-
pieczony bakłażan, ser owczy Kojun, granat,
puree z kalafiora, palone masło, świeża mięta

Polędwica Primitivo 139,-
polędwica wołowa w cieście francuskim,
grzyby, sos pieprzowy, palone warzywa

Stek z rostbefu (300g) 149,-
rostbef sezonowany, glazurowana szalotka,
masło truflowe, pieprzowy sos demi-glace

Ośmiornica po galicyjsku 119,-
n'duja, sos pomidorowy, groszek cukrowy,
kawior z łososia, ziemniaki

Okoń morski 95,-
szafranowy sos veloute, kalmary, mule,
pieczony pomidor

Risotto truflowe 69,-
borowiki, trufle, Pecorino Romano,
chrust chlebowy, rukola

DLA NAJMŁODSZYCH

Tagliatelle pomodoro 29,-
z Parmezanem

Pulpeciki wieprzowo-cielęce 29,-
sos pomidorowy

Polędwiczki z kurczaka 29,-
coleslaw, frytki, ketchup



DODATKI

Puree Primitivo 19,-
chrust chlebowy, szczypiorek, oliwa laurowa

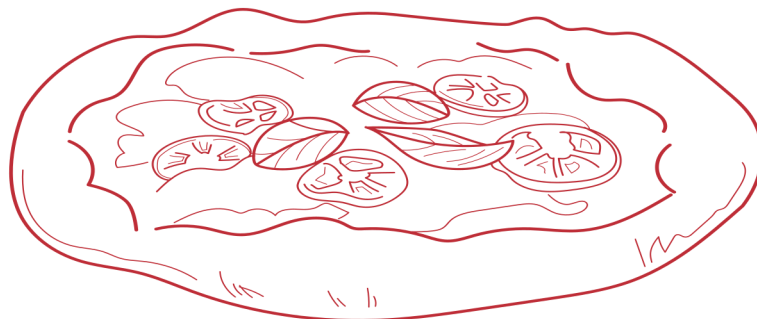
Gnocchi 19,-
parmezan, masło

Kus Kus perłowy 25,-
masło, suszony pomidor, groszek cukrowy

Frytki 19,-
aioli truflowe

Chrupiące sałaty 19,-
vinaigrette

PINSA



PINSA to rzymska krewna pizzy, focaccii i piadiny

Jest zdecydowanie bardziej lekkostrawna dzięki powolnemu wyrastaniu ciasta na zakwasie oraz zastosowaniu mieszanki mąki pszennej, ryżowej i sojowej.



Margherita

Mozzarella Fior di Latte, bazylia,
sos z pomidorów

37,-

Diavola

spianata picante, jalapeno, oregano,
Mozzarella Fior di Latte, sos z pomidorów

45,-

Capriciosa

szynka cotto, pieczarki, oregano,
Mozzarella Fior di Latte, sos z pomidorów

43,-

Bufala

Mozzarella di Bufala D.O.P., pesto, bazylia,
pestki słonecznika, sos z pomidorów

47,-

Pepperoni Picante

Pepperoni, papryczki Biquinho,
Mozzarella Fior di Latte, sos z pomidorów

45,-

Primitivo

sezonowane Pastrami wołowe, czosnek,
rozmaryn, Mozzarella Fior di Latte,
ziołowy sos śmietanowy

49,-

Pera

Gorgonzola Dolce, gruszka, oliwa chilli,
orzechy włoskie, ziołowy sos śmietanowy,
Mozzarella Fior di Latte

45,-

Gamba Bianca z krewetkami

krewetki, chilli, czosnek, rozmaryn,
natka pietruszki, Mozzarella Fior di Latte,
ziołowy sos śmietanowy

49,-

DESERY

Lawendowy crème brûlée

lawenda, karmel, wiśnie maraschino



33,-

Affogato

kulka lodów waniliowych z illy espresso

19,-

Mus czekoladowy

czekolada, malina, pralina orzechowa, figa, orzechy

35,-

Sernik baskijski z białą czekoladą

owoce sezonowe

33,-

Tiramisu PRIMITIVO

mascarpone, kawa, pistacje

35,-



KAWA „ILLY”

Espresso	12,-
Espresso macchiato	13,-
Espresso doppio	15,-
Espresso doppio macchiato	16,-
Americano	15,-
Cappuccino	17,-
Flat white	17,-
Caffè latte	17,-

HERBATA „RICHMONT”

Herbata z porcelanowego dzbanka 19,-

- Earl Grey Blue
- Pure Camomile
- Assam Himalaya
- Gun Powder Green
- Peppermint Green
- Rooibos Sunrise
- Forest Fruits



TALERZ

67,-

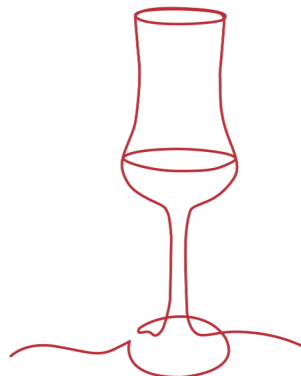
ŚRÓDZIEMNOMORSKICH SERÓW

Monte Enebro (ser kozi, Avila, Hiszpania), Manchego dojrzewający 24 miesiące (ser owczy, La Mancha, Hiszpania), Gorgonzola Dolce (ser krowi, Novara, Włochy), Comté (ser krowi, Franche-Comté, Francja), konfitura z fig, orzechy włoskie

DIGESTIVO

NA MIŁĘ ZAKOŃCZENIE

Amaro Ramazzotti (40 ml, 40% alk.)	27,-
Amaro Lucano 0% (40 ml, 0% alk.)	33,-
Fernet Branca (40 ml, 40% alk.)	35,-
Branca Menthha (40 ml, 40% alk.)	35,-
Giacondo Caffè (40 ml, 41% alk.)	39,-



NAPOJE

SOKI I LEMONIADY

Ice Tea PRIMITIVO 0,3l	19,-
Kawa mrożona 0,3l	21,-
Sok pomidorowy 0,3l	18,-
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 0,3l	22,-
Lemoniada cytrusowa 0,3l	19,-
Lemoniada sezonowa 0,3l	19,-
Lemoniada dzbanek 1L	45,-

WODA

Acqua Panna 0,25l	13,-
Acqua Panna 0,75l	25,-
San Pellegrino 0,25l	13,-
San Pellegrino 0,75l	25,-

PIWO

PIWO BECZKOWE

Książęce Złote Pszeniczne 0,3l (4,9% alk.)	15,-
Książęce Złote Pszeniczne 0,5l (4,9% alk.)	19,-

PIWO BUTELKOWE

Książęce IPA 0,5l (5,4% alk.)	19,-
Książęce Cherry Ale 0,5l (4,7% alk.)	19,-
Peroni Nastro Azzurro 0,33l (5% alk.)	19,-
Książęce Ciemne Łagodne 0,5l (4,7% alk.)	19,-
Capitan Jack Citrus Tonic 0,4l (6% alk.)	18,-

NAPOJE GAZOWANE

Coca Cola 0,2l	12,-
Coca Cola Zero 0,2l	12,-
Fentimans Premium Indian Tonic 0,2l	15,-
Fentimans Tonic Naturally Light 0,2l	15,-
Fentimas Elderflower Tonic 0,2l	15,-
San Pellegrino Chinotto 0,33l	19,-
San Pellegrino Aranciata Rossa 0,33l	19,-
San Pellegrino Pompelmo 0,33l	19,-

PIWO BUTELKOWE BEZALKOHOLOWE

Peroni Nastro Azzurro 0,33l (0% alk.)	19,-
Lech free z limonką i miętą 0,33l (0% alk.)	19,-
Książęce Złote Pszeniczne 0,5l (0% alk.)	19,-
Książęce IPA 0,5l (0% alk.)	19,-
Kozel 0,5l (0% alk.)	19,-

PERONI NASTRO AZZURRO



beczkowe
0,4l (5% alk.)

19,-

LIKIERY / GRAPPA / COGNAC

LIKIERY 40ml

Lazzaroni Amaretto Goccia Bronzo (28% alk.)	14,-
Lazzaroni Maraschino (25% alk.)	18,-
Lazzaroni Triple Sec (38% alk.)	21,-
Lazzaroni Absinthe (60% alk.)	28,-
Lucano Cafe (26% alk.)	19,-
Cherry Heering (24% alk.)	23,-
Mozart Dark Chocolate (17% alk.)	24,-
Crema di Pistacio (17% alk.)	26,-
Ajerkoniak Elixir (20% alk.)	19,-
Wiśniówka Wiśniewski (16% alk.)	24,-
Limuncello D'Asiago (32% alk.)	22,-

GRAPPA / COGNAC 40ml

Sandeman Brandy Capa Negra (40% alk.)	27,-
La Trentina Morbida (41% alk.)	33,-
Chateau de Montifaud VS (40% alk.)	35,-
Hennessy VS (40% alk.)	35,-
Le Dicotto Lune (41% alk.)	39,-
Giare Amarone (41% alk.)	47,-

ALKOHOLE

WÓDKA 40ml

Ketel One (40% alk.)	22,-
Stumbras Young Potato (40% alk.)	19,-
Stumbras Winter Wheat (40% alk.)	19,-
Stumbras Organic (40% alk.)	22,-
Ciroc (40% alk.)	27,-
Ciroc Mango (35% alk.)	27,-
Ciroc Coconut (35% alk.)	27,-
Ciroc Pineapple (35% alk.)	27,-
Ciroc Red Berry (35% alk.)	27,-
Grey Goose (40% alk.)	38,-

POLSKA WÓDKA 40ml

Elixir z dzikiego chrzanu (40% alk.)	21,-
Młody ziemniak 2018 (40% alk.)	65,-
Młody ziemniak 2017 (40% alk.)	67,-
Młody ziemniak 2016 (40% alk.)	69,-

RUM / CACHACA 40ml

Angostura 1919 (40% alk.)	33,-
Angostura 1824 (40% alk.)	49,-
Angostura 1787 (40% alk.)	75,-
Bacardi Carta Blanca (37,5% alk.)	19,-
Bacardi Carta Oro (40% alk.)	19,-
Bacardi Spiced (37,5% alk.)	19,-
Bacardi Anejo Quatro (40% alk.)	22,-
Bacardi Reserva Ocho (40% alk.)	28,-
Bacardi Grand Reserva Diez (40% alk.)	37,-
Cpt. Morgan White (37,5% alk.)	19,-
Cpt. Morgan Spiced Gold (35% alk.)	19,-
Cpt. Morgan Spiced Gold 0%	19,-
Leblon Cachaca (40% alk.)	29,-
Santa Teresa (40% alk.)	41,-
Zacapa 23 YO (40% alk.)	49,-
Zacapa XO (40% alk.)	130,-

GIN 40ml

Tanqueray 0%	19,-
Tanqueray London Dry (40% alk.)	24,-
Tanqueray Sevilla Orange (40% alk.)	29,-
Tanqueray No. 10 (37,5% alk.)	31,-
Bombay Sapphire (40% alk.)	22,-
Portofino Dry (37,5% alk.)	41,-
Langley's Old Tom (40% alk.)	27,-

WHISKY / WHISKEY 40ml

Bulleit Bourbon (45% alk.)	21,-
Bulleit Rye (45% alk.)	25,-
Angel's Envy (43,3% alk.)	49,-
Johnnie Walker Red (40% alk.)	18,-
Johnnie Walker Blonde (40% alk.)	19,-
Johnnie Walker Black Label (40% alk.)	22,-
Johnnie Walker Black Ruby (40% alk.)	24,-
Johnnie Walker Gold Label (40% alk.)	39,-
Johnnie Walker Blue Label (40% alk.)	149,-
Talisker 10 YO (45,8% alk.)	39,-
Singleton 12 YO (40% alk.)	37,-
Singleton 15 YO (40% alk.)	45,-
Singleton 18 YO (40% alk.)	59,-
Lagavulin 16 YO (43% alk.)	61,-
Mortlach 12 YO (43,4% alk.)	44,-
Mortlach 16 YO (43,4% alk.)	79,-
Dewar's 8 YO Portuguese Smooth (40% alk.)	19,-
Dewar's 12 YO (40% alk.)	26,-
Aberfeldy 12 YO (40% alk.)	39,-
Aberfeldy 16 YO (40% alk.)	79,-
Jura 18 YO (44% alk.)	59,-
Tamnavulin Sherry Cask (40% alk.)	27,-

WERMUTY / BITTERY / APERITIVO 40ml

St. Germain (20% alk.)	29,-
Martini Vibrante 0%	16,-
Martini Floreale 0%	16,-
Martini Rubino (18% alk.)	16,-
Martini Ambrato (18% alk.)	16,-
Martini Bianco (14,4% alk.)	14,-
Martini Rosso (14,4% alk.)	14,-
Martini Extra Dry (18% alk.)	14,-
Martini Bitter (28,5% alk.)	20,-
Martini Fiero (14,4% alk.)	18,-
Silvio Carta Rosso (18% alk.)	24,-
Aspide Aperitivo (11% alk.)	18,-
Pompelle Aperitif (15% alk.)	23,-
Ambroeus 0%	23,-
Bergamotto Fantastico (32% alk.)	28,-

TEQUILA / MEZCAL 40ml

Don Julio Blanco (40% alk.)	45,-
Don Julio Reposado (40% alk.)	49,-
Patron Reposado (40% alk.)	47,-
Patron Anejo (40% alk.)	49,-
Casamigos Mezcal (40% alk.)	51,-

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

M E N U



PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

NAPOJE I ALKOHOLE





GRUPA GOOD FOOD CONCEPT

elixir
RESTAURANT BY DOM WÓDEK



MUZEUM WÓDEK

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO



GFC-GRUPA.PL

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO



primitivo.com.pl

MAMY DO CIEBIE PROŚBĘ...

Oceń nas w Google. To
dla nas bardzo ważne.



DZIĘKUJEMY!

OZNACZ SIĘ W PRIMITIVO KUCHNIA I WINO, A MY TO UDOSTĘPNIMY.

 @primitivo_kuchnia_wino

 /PrimitivoKuchniaWino