Święta według

PRIMITIVO

KUCHNIA I WINO

Celebruj z nami ten magiczny czas!



Restauracja PRIMITIVO Kuchnia i Wino
ul. Waliców 13, 00-851 Warszawa
REZERWACJE: +48 602 600 815

www.primitivo.com.pl








PRIMITIVO




PRIMITIVO









PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO

Szanowni Goście **PRIMITIVO**!

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i witamy w świecie **PRIMITIVO**, gdzie jakość spotyka prostotę, a my zapewniamy doznania kulinarne na najwyższym poziomie.

Do każdego zapytania podchodzimy indywidualnie, ponieważ zależy nam na Waszej satysfakcji i tworzeniu nieszablonowych wspomnień.

Nasza przestrzeń to dwie oddzielne sale, które są w stanie komfortowo pomieścić około 200 osób.

Jesteśmy idealnym wyborem, zarówno na kameralne przyjęcie wśród bliskich, imprezę firmową, jak i eleganckie, formalne spotkanie biznesowe.

Doskonała lokalizacja, urokliwe, niezobowiązujące wnętrza, przestronny ogród letni oraz wspaniała śródziemnomorska kuchnia i wino, to nasze największe atuty, których nie znajdziecie nigdzie indziej.

Znajdziecie nas na bliskiej Woli,
przy ulicy Waliców 13 (róg Grzybowskiej), w nowym centrum Warszawy – tam gdzie przeszłość spotyka teraźniejszość.

Do zobaczenia
w
PRIMITIVO Kuchnia i Wino!


PRIMITIVO






PRIMITIVO







PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO

MENU 1

Przystawki zimne

(serwowane w środek stołu)

***Stracciatella di Bufala** / konfitura z pomidorów San Marzano / oliwa bazyliowa / migdały*

***Indyk pieczony** / sos z tuńczyka z kaparami / roszponka*

***Ryba duszona z warzywami** / olej lniany / czarnuszka*

***Pieczywo** / focaccia / chleb / masło*

Przystawki ciepłe

(serwowane w środek stołu)

***Szpinakowe caramelle** z ricottą i sosem pomidorowym*

***Karczochy zapiekane** / Provolone / ziemniaki*

Zupa

(serwowana indywidualnie)

Piemoncka zupa grzybowa

Dania główne

(serwowane w środek stołu)

***Filet z Dorady** / sos Beurre Blanc / palone brokuły / chrust orzechowy*

***Polędwiczka wieprzowa sous - vide** / sos grzybowy / marchewki glazurowane w miodzie gryczanym*

***Ziemniaki francuskie** / masło / koperek*

***Kus-kus perłowy** / duszone pomidorki cherry / groszek*

Desery

(serwowane w środek stołu)

***Sernik domowy z białą czekoladą** / kruszonka*

***Domowe ciasto z jabłkami** / cynamon*

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO

MENU 2

Przystawki zimne

(serwowane w środek stołu)

***Stracciatella di Bufala** / konfitura z pomidorów San Marzano / oliwa bazyliowa / migdały*

***Indyk pieczony** / sos z tuńczyka z kaparami / roszponka*

***Ryba duszona z warzywami** / olej lniany / czarnuszka*

***Talerz antipasti** / wędliny / sery / Dolmadakia / papryczka Piquilo*

***Pieczywo** / focaccia / chleb / masło*

Przystawki ciepłe

(serwowane w środek stołu)

Krewetki w emulsji szafranowej

***Ravioli z borowikami** / masło szałwiowe*

Zupa

(serwowana indywidualnie)

Piemoncka zupa grzybowa

Danie główne

(serwowane w środek stołu)

***Łosoś** / sos holenderski / palone brokuły / fasolka*

***Polik wołowy** / sos demi glace / pomidorki confit*

***Ziemniaki francuskie** / masło / koperek*

***Puree ziemniaczane** / chrust chlebowy / szczypiorek / oliwa laurowa*

Desery

(serwowane w środek stołu)

***Sfogliatella** / jabłko / cynamon / miód / migdały*

***Ptyś z kremem pistacjowym** / owoce*

***Ciasto pomarańczowe** / krem anglaise*

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO

MENU 3

Przystawki zimne

(serwowane w środek stołu)

***Stracciatella di Bufala** / konfitura z pomidorów San Marzano / oliwa bazyliowa / migdały*

***Indyk pieczony** / sos z tuńczyka z kaparami / roszponka*

***Ryba duszona z warzywami** / olej lniany / czarnuszka*

***Talerz antipasti** / wędliny / sery / Dolmadakia / papryczka Piquilo*

Tatar wołowy po andaluzyjsku

***Pieczywo** / focaccia / chleb / masło*

Przystawki ciepłe

(serwowane w środek stołu)

***Ośmiorniczki Luciana** / chili / czosnek / pomidory San Marzano*

***Ravioli z borowikami** / emulsja maślana z szałwią*

Zupa

(serwowana indywidualnie)

Piemoncka zupa grzybowa

Dania główne

(serwowane w środek stołu)

***Polędwica z dorsza w ziołowej panierce** / sos Bearnaise / palone brokuły / fasolka*

***Pierś z kaczki** / demiglace / żurawina*

***Musztardowe puree ziemniaczane** / chrust chlebowy / szczypiorek / oliwa laurowa*

***Polenta** / sos żurawinowy*

***Grillowane warzywa** / pesto*

Desery

(serwowane w środek stołu)

***Ptyś z kremem pistacjowym** / owoce*

***Ciasto pomarańczowe** / krem anglaise*

***Sfogliatella** / jabłko / cynamon / miód / migdały*

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

Ilość Godzin : 3h

Napoje gorące

Herbata Ronnefeldt
Kawa Illy

Softy

Coca-Cola, Coca-Cola Zero
Woda Gazowana / Niegazowana
Lemoniada

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO

OPEN BAR BASIC

Ilość Godzin : 3h

Napoje gorące

Herbata Ronnefeldt,
Kawa Illy

Softy

Coca-Cola, Coca-Cola Zero
Woda Gazowana / Niegazowana
Lemoniada

Wino

Lifili Bianco Salento, A6mani
Lifili Primitivo, A Sei Mani
Prosecco Belstar Spumante, Bisol

Piwo

Peroni Nastro Azzurro / Peroni 0%

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO

OPEN BAR APERITIVO

Ilość Godzin : 3h

Skrócone menu zawierające cztery koktajle w stylu APERITIVO na poniższych produktach

OPEN BAR

Aspide Spritz
Martini Fiero
Martini Ambrato
Martini Bitter
Amaro Lucano
Limoncello Martini
Floreale 0 %
Martini Vibrante 0 %
Tanqueray 0 %
Bezalkoholowe wino musujące Frizzante

Napoje gorące

Herbata Ronnefeldt
Kawa Illy

Softy

Coca-Cola, Coca-Cola Zero
Woda Gazowana / Niegazowana
Lemoniada

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO

OPEN BAR MEDIUM

Ilość Godzin : 3h

Napoje gorące

Herbata Ronnefeldt,
Kawa Illy

Softy

Coca-Cola,
Coca-Cola Zero
Woda Gazowana / Niegazowana
Lemoniada

Wino

Lifili Bianco Salento, A6mani
Lifili Primitivo, A Sei Mani
Prosecco Belstar Spumante, Bisol

Piwo

Peroni Nastro Azzurro / Peroni 0%

Alkohole

Ketel One,
Johnnie Walker Black,
Bulleit Bourbon

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO

Informacje dodatkowe

PODANE W OFERCIE CENY ZAWIERAJĄ

• Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń,
• Serwis kelnerski (do ogólnego rachunku doliczamy 12,5 % serwisu),

INFORMACJA O PŁATNOŚCIACH

• W przypadku długiego okres pomiędzy założeniem rezerwacji, a terminem jej realizacji, restauracja w sytuacji istotnego wzrostu cen produktów zastrzega sobie możliwość zmiany cen zawartych ofercie
• Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez restaurację jest informacja pisemna (email) oraz wpłata zadatku w wysokości około 50% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.

WARUNKI ANULACJI

W przypadku anulowania potwierdzonej rezerwacji klient zobowiązany jest do przekazania tej informacji w formie pisemnej (email).

• W terminie 30-15 dni przed realizacją – ponosząc 50% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.
• W terminie 14-3 dni przed realizacją – ponosząc 70% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.
• Na 3 i mniej dni przed realizacją – ponosząc 100% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.

Klient uprawniony jest do przedstawienia ostatecznej liczby Gości na 24 h przed rozpoczęciem przyjęcia, za potwierdzeniem zmiany przez Restaurację.
Zmiana liczby Gości nie powinna przekroczyć 10% wcześniej deklarowanej liczby osób.
Gdy liczba osób na przyjęciu będzie większa niż ustalona, klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z kalkulacji.
Oferta jest ważna do 23.12.2026
Zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji ofert za porozumieniem drogą mailową.
Dozobaczenia w **PRIMITIVO** Kuchnia i Wino!


Cheers


Cheers









GRUPA GOOD FOOD CONCEPT

Odkryj najlepsze miejsca w Warszawie!

elixir RESTAURANT BY DOM WÓDKI

THE ROOTS BAR & MORE

MUZEUM WÓDKI

PRIMITIVO KUCHNIA I WINO

CZERWONY WIEPRZ

Zeskanuj kod QR i poznaj nas lepiej!

www.gfc-grupa.pl