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.

Do rachunków od 5 osób doliczony zostanie serwis 10%.

KOKTAJLE

NA DOBRY POCZĄTEK

Tanqueray

French 75 43
Tanqueray London Dry, Martini Prosecco, cytryna, cukier

French 75 0% 41
Tanqueray 0%, wino musujące 0%, cytryna, cukier

MARTINI

St. Germain Hugo Spritz 43
St. Germain, Martini Prosecco, limonka, mięta, soda

St. Germain Hugo Spritz 0% 41
Kordiał z bzu, wino musujące 0%, limonka, mięta, soda

Negroni Sbagliato 43
Martini Bitter, Martini Rubino, Martini Prosecco

Aperitivo Spritz 43
Włoskie Aperitivo, Martini Prosecco, soda

Rose Spritz 43
Martini Fiero, Martini Prosecco, grejpfrut, wanilia, róża, soda

Limoncello Spritz 43
Limoncello, Martini Prosecco, cytrusy, soda, pianka bergamotka, tymianek cytrynowy

Limoncello Spritz 0% 41
Limoncello 0%, wino musujące 0%, cytrusy, soda, pianka bergamotka, tymianek cytrynowy

Martini Vibrante Spritz 0% 41
Martini Vibrante 0%, wino musujące 0%, soda

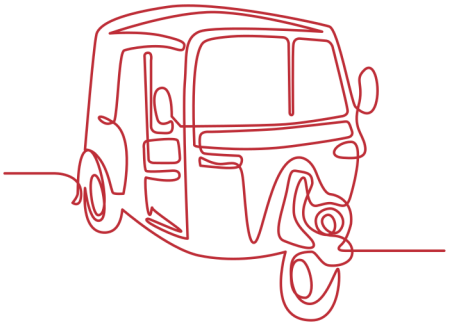
LIMONCELLO 40 ml

Limoncello domowe (26% alk.) 16

Limoncello Lazzaroni Goccia Oro (25% alk.) 18

Limoncello D'Asiago (32% alk.) 22

Limoncello 0% (0% alk.) 17



FRIZZANTE Z PIAGGIO 79

Spróbuj naszego orzeźwiającego Frizzante z owocami

karafka 500 ml

KOKTAJLE AUTORSKIE

Coffee Old-Fashioned 43
Bulleit Bourbon, redukcja z espresso, fasola tonka, migdał, bitters

Pistaccio Sour 43
Leblon, Crema Di Pistaccio, limonka, cukier, białko jajeczne, biała czekolada

Peach Velvet 43
Grey Goose, kordiał brzoskwiniowo-kardamonowy, pianka miętowa

PRIMITIVO

PRIMITIVO SOUR

Johnnie Walker Black Ruby, Grappa, cytryna, syrop z oliwy z oliwek, białko jajeczne, Primitivo

43

Ruby Garden 43
Tanqueray London Dry, kordiał granatowo-szałwiowy, tonic

Ruby Garden 0% 43
Tanqueray 0%, kordiał granatowo-szałwiowy, tonic

Tiramisu Martini 43
Bacardi Anejo Cuatro, Lucano Caffe, Creme de Cacao, żółtko, mleko, pianka mascarpone

Coffee Negroni 43
Bacardi Anejo Cuatro, Martini Bitter, Martini Rubino, infuzowane kawą i kokosem



MARTINI

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 43
Tanqueray London Dry,
Martini Rubino, Martini Biter

Negroni 0% 43
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, ze 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.

Bobby Burns 43
Dewar's 12 yo, Cocchi di Torino,
D.O.M. Benedictine, creole bitter, absynt

Blood & Sand 43
Johnnie Walker Black Label 12 YO, Martini Rubino, Cherry Heering, pomarańcze

Paloma 43
Patron, grapefruit, limonka, soda

PRIMITIVO Espresso Martini 43
Grey Goose, likier kawowy, espresso, syrop cukrowy, Cherrry Heering, likier pomarańczowy

Basil smash 43
Tanqueray London Dry, Cytryna, Cukier, Świeża bazylia

Basil smash 0% 43
Tanqueray 0%, Cytryna, Cukier, Świeża bazylia

Amaretto Sour 43
Johnnie Walker Black Label, Amaretto, cytryna, cukier, białko

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 słodyczą syropu cukrowego okazało się prawdziwym hitem.

GIN&TONIC PRIMITIVO SET

Tanqueray

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 tą 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

Oliwki w ziołowej marynacie 15
kalamata, gordal i nocellara

Koszyk pieczywa 19
oliwa

NA ZIMNO

Burrata w pomidorach 45
salsa z pomidorów, migdały, pesto

Tatar wołowy po andaluzyjsku 59
oliwki, suszone pomidory, żółtko confit, topinambur, pinsa

Talerz śródziemnomorskich wędlin 63
Chorizo, Prosciutto, Salami z truflą, Piquilo, owoc kaparu, grissini

Carpaccio z tuńczyka 63
majonez truflowy z czarnym czosnkiem, oliwa chilli, jalapeno, prażona kolendra, szczypiorek

Carpaccio z ośmiornicy 65
salsa verde, aioli peperoncino

NA CIEPŁO

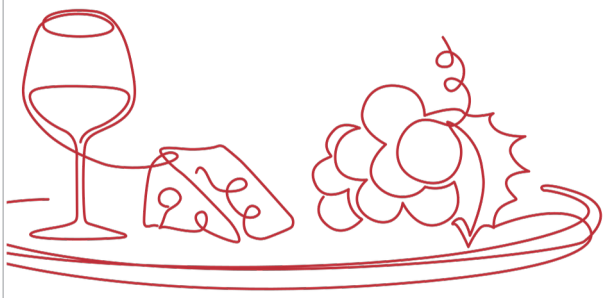
Papryczki Padron 31
sól morska, chrust chlebowy, jogurt

Watróbka z indyka z patelni 41
sos pieprzowy, brandy, pinsa

Patatas Bravas z Chorizo 49
chorizo, sos pimentón, aioli

Fritto Misto 56
kalmary, krewetki, mule, aioli

Krewetki z patelni (6 szt.) 61
białe wino, chilli, czosnek, emulsja maślana, pinsa



TALERZ ŚRÓDZIEMNOMORSKICH SERÓW 75

Manchego dojrzewający 24 miesiące
Gorgonzola Dolce, Tête de Moine, Comté, Pecorino al Tartufo

owoce, karmelizowane orzechy włoskie

SAŁATY

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



klasyczna
35



kurczak, pancetta
49



krewetki
53

Śródziemnomorska 46
grecka Feta, oliwki Kalamata, pomidor, ogórek, oregano

Jardin des Chèvres 49
francuski kozi ser, avocado, orzechy pekan, suszone pomidory, owoce, dressing miodowo-musztardowy

ZUPY

Zupa Szefa Kuchni 42
zapytaj obsługę

Francuska zupy Bouillabaisse 49
krewetki, mule, halibut, pomidory



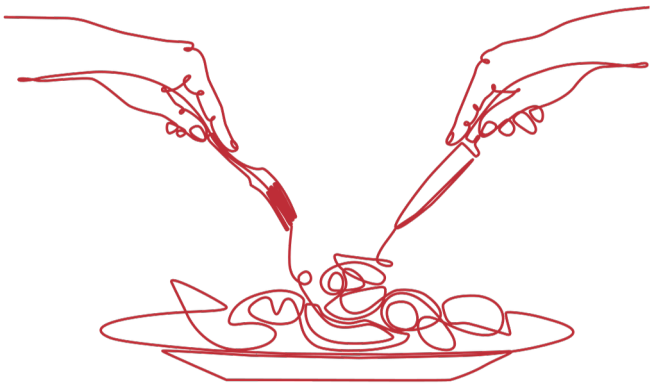
MAKARONY

Tortellacci z sycylijską caponatą 49
sos pomidorowy, oliwki, kapary

Tagliatelle z ragu wołowym i burratą 57
pesto bazyliowe

Tortellini z borowikami 54
borowiki, ricotta, emulsja maślana, szałwia, orzeszki pinii

Tagliolini Frutti di Mare 59
kalmary, krewetki, mule, vongole, chilli, czosnek, emulsja maślana



DODATKI

Puree Primitivo 19
chrust chlebowy, szczypiorek, oliwa laurowa

Gnocchi 19
parmezan, masło

Sałatka szopska 25
pomidory, ogórek, oliwki, ser owczy

Frytki 19
aioli truflowe

Chrupiące sałaty 19
vinaigrette

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, pikantny sos pimentón, puree z kalafiora, palone masło, marynowana dynia, świeża mięta

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

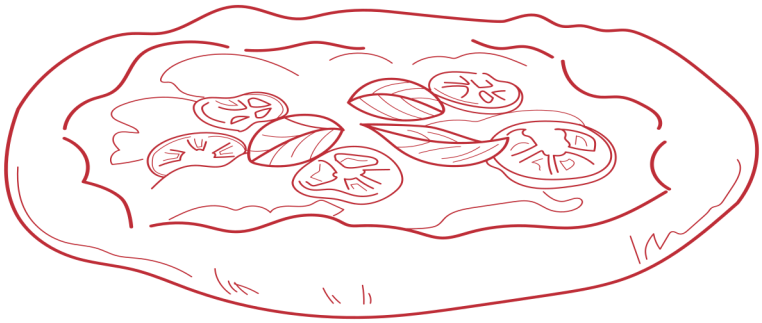
Stek z rostbefu (300g) 149
karmelizowana szalotka, sos bernaise

Ośmiornica 129
ziemniaki confit, kapary, oliwki,
salsa verde, oliwa cytrynowa

Okoń morski 95
szafranowy sos veloute,
grillowany pomidor, marynowany karczoch

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

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 37
Mozzarella Fior di Latte, bazylia,
sos z pomidorów

Capriciosa 43
szynka cotto, pieczarki, oregano,
Mozzarella Fior di Latte, sos z pomidorów

Pepperoni Picante 45
Pepperoni, papryczki Biquinho,
Mozzarella Fior di Latte, sos z pomidorów

Piadina Pera 45
sos śmietanowy, gorgonzola, szpinak,
gruszka, rukola, oliwa truflowa, pesto

Diavola 45
spianata picante, jalapeno, oregano,
Mozzarella Fior di Latte, sos z pomidorów

Quattro formaggi 49
gorgonzola dolce, pecorino romano,
kozi ser, mozzarella, sos śmietanowy

Primitivo 49
sezonowane Pastrami wołowe, czosnek,
rozmaryn, Mozzarella Fior di Latte,
ziołowy sos śmietanowy

Piadina Parma 45
sos pomidorowy, mozzarella di bufala,
szynka parmeńska, pesto

DESERY

Dyniowy crème brûlée

dynia, cynamon, jabłko, wanilia



35

Mus czekoladowy 35
czekolada, migdały, orzechy laskowe, sorbet z czarnej porzeczki

Pistacjowy sernik baskijski 35
owoce sezonowe

Tiramisu PRIMITIVO 35
mascarpone, kawa, pistacje

KAWA „ILLY”

Espresso	12
Espresso macchiato	13
Espresso doppio	15
Espresso doppio macchiato	16
Americano	15
Cappucino	17
Flat white	17
Caffe 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 ŚRÓDZIEMNOMORSKICH SERÓW 75

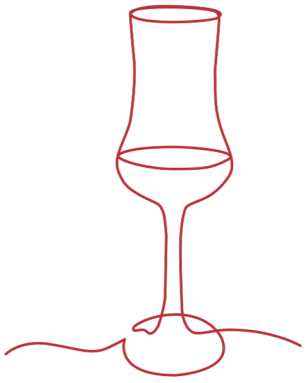
Manchego dojrzewający 24 miesiące
Gorgonzola Dolce, Tête de Moine, Comté, Pecorino al Tartufo

owoce, karmelizowane orzechy włoskie

DIGESTIVO

NA MIŁE ZAKOŃCZENIE

Amaro Ramazzotti (40 ml, 40% alk.)	27
Amaro Lucano 0% (40 ml, 0% alk.)	33
Fernet Branca (40 ml, 40% alk.)	35
Branca Mentha (40 ml, 40% alk.)	35
Giacondo Caffe (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

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
Fentimas Ginger Beer	0,2l	15
San Pellegrino Chinotto	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

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

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
Limoncello D'Asiago	(32% alk.)	22
Luxardo Sambuca	(38% alk.)	19
Adriatico Amaretto 0%	(0% alk.)	21

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
Johhnie 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

MENU

GRUPA GOOD FOOD CONCEPT

elixir
RESTAURANT BY DOM WÓDKI

THE ROOTS
BAR & MORE

MUZEUM WÓDKI

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO

CZERWONY WIEPRZ

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