



b. bar

codziennie 16:00 – 24:00

everyday 4:00 PM – 12:00 AM

KOKTAJLE AUTORSKIE SIGNATURE COCKTAILS

MARTINEZ FILLED WITH CHEESE 69
Polish Forest Gin Ima Distillery
infuzowany serem | cheese-infused
Graham's Tawny Port 10 YO
Pierre Ferrand Dry Orange Curaçao
bitter z popiołu | ash-infused bitters

THUJONE HERITAGE 64
Lustau Vermut Blanco
infuzowany szalwią | sage-infused
Polish Forest Gin Ima Distillery
Benedictine D.O.M.
Absinthe Verte Tessellis
dym z szalwii | sage smoke

APPLE IN THE SKY 67
Cydr Pfeiffer's | Pfeiffer's Cider
Gnista Floral Wormwood
solony kordiał miodowy | salted honey cordial |
piana z rokitnika z czerwonym pieprzem |
sea buckthorn & pink pepper foam

HYĆKA NEGRONI 56
Wódka Kwiat Bzu Wolf & Oak Distillery
Elderflower Vodka Wolf & Oak Distillery
Noilly Prat Vermouth
Suze

WILSON PARK 63
London Dry Gin Tessellis
płatki róży | rose flakes
rabarbar | rhubarb
cytryna | lemon
malina | raspberry
pianka z owocu dzikiej róży | rosehip fruit foam

BIMBA 72
Tequila Rooster Rojo Ahumado Smoked
bergamota | bergamot
świeża kolendra | fresh coriander

Ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

Menu prices are in Polish zloty and include VAT tax.

KOKTAJLE KLASYCZNE CLASSIC COCKTAILS

CLOVER CLUB 55

London Dry Gin Tessellis
Dolin Dry Vermouth
malina | raspberry
cytryna | lemon
białko wegańskie | vegan egg white

HOTEL NACIONAL SPECIAL 48

Planteray Original Dark Rum
Briottet Crème d'Abriocot
ananas | pineapple
limonka | lime
aceto balsamico

BEATNIK 58

Graham's Tawny Port 10 YO
Averna Amaro Siciliano
Bulleit Rye Whisky
galaretka pomarańczowa | orange jelly

PISCO PUNCH 67

Pisco La Caravedo
Il Poggio, Blanc de Noirs, Vino Spumante
soda ananasowa z przyprawami korzennymi |
spiced pineapple soda

BAMBOO COCKTAIL 57

Gonzalez Byass Jerez Sherry Viña AB 12
Noilly Prat Dry Vermouth
oliwka lub cytryna | olive or lemon

CHARLIE CHAPLIN 60

Sloe Gin Tessellis
Briottet Crème d'Abriocot
cytryna | lemon

SMOKED PALOMA 68

Mezcal Casamigos Joven
Tequila Patron Silver
grejpfрут | grapefruit
limonka | lime
woda gazowana | sparkling water
sól | salt

GRASSHOPPER 47

Briottet Crème de Cacao White
Briottet Crème de Menthe Green
śmietanka | cream

MOCKTAILS

¡VAMOS! 42

winogrono | limonka | niebieska spirulina | dzika róża | malina
grape | lime | spirulina | rosehip fruit |
raspberry

LAVENDER OBSESSION 26

lawenda | klitoria ternateńska | limonka | woda gazowana
lavender | butterfly pea flower |
lime | soda

BLOW UP 38

kokos | wanilia | węgiel
coconut | vanilla | charcoal

NO & LOW % 40ml

Diva Social Elixir 0% 48
Gnista Floral Wormwood <0.5% 48
Jenny in the Bottle 0% 30
Jenny in the Bottle Róża 0% 30

VODKA & SPIRITS 40ml

Belvedere Organic Vodka 40% 36
Belvedere 10 40% 124
Czekolada z pomarańczą Tessellis 40% 44
Exquisitus Tessellis 42% 38
Grey Goose 40% 42
Kwiat Bzu Wolf & Oak Distillery 40% 32
Okowita Jabłko i Chrzan Ima Distillery 42,3% 40
Poziomkowa Wolf & Oak Distillery 40% 32
Śliwowica Podbeskidzka 72% 46
Veles Wódka Torfem Wędzona
Wolf & Oak Distillery 42% 32
Wódka Ziemniaczana Ima Distillery 40% 30
Wódka Żytnia Wolf & Oak Distillery 43% 28
Żubrówka Bison Grass 37,5% 18

GIN & GENEVER 40ml

Cherry Cherry Lady Pink Gin
Ima Distillery 38% 34
Dictador Colombian Ortodoxo Aged Gin 43% 56
Monkey 47 47% 54
Polish Forest Gin Ima Distillery 42,7% 34
Tanqueray No. Ten 47,3% 44
London Dry Gin Tessellis 44% 44
Sloe Gin Tessellis 35% 44
Bols Genever Barrel Aged 42% 43

Informujemy, że do rachunku zostanie doliczona opłata
serwisowa w wysokości 12% jego wartości,
przeznaczona dla zespołu.

Please be advised that 12% service charge will be added
to the bill and will be shared directly with our team

TEQUILA & MEZCAL 40ml

Patron Silver 100% Agave 40%	52
Patron Reposado 100% Agave 40%	56
Don Julio Blanco 38%	56
Don Julio Reposado 38%	60
Rooster Rojo Ahumado Smoked 40%	56
Mezcal Don Ramon Joven 40%	56
Mezcal Casamigos Joven 100% Agave 40%	64
Sotol Sierra Flor del Desierto 47%	60

RUM & CACHAÇA 40ml

Appleton 8 YO 43%	46
Barbancourt Haiti Rhum 15 YO 43%	58
Clément Canne Bleue 50%	32
Clément Tres Vieux Agricole L'Elixir 41,7%	72
Dictador Platinum 40%	64
Dictador Game Changer Grey & Pink 40%	92
Mauritius Rom Club Sherry Spiced 40%	36
Plantaray Original Dark Rum 40%	28
Pusser's Rum British Navy 40%	36
Clairin Communal 43%	44
Smith & Cross Jamaican 57%	40
Zacapa 23 Solera 40%	58
Cachaça Ypioca Reserva 38%	44

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 40ml

Ardbeg 10 YO 46%	50
Balvenie 14 YO Caribbean Cask 43%	66
Glenlivet 15 YO 40%	46
Glenmorangie Signet 46%	128
Highland Park 12 YO 40%	44
Lagavulin 16 YO 43%	66
Macallan 12 YO Double Cask 40%	58
Oban 14 YO 43%	68
Octomore 15.1 Super Heavily Peated 59,7%	102
Talisker 10 YO 45,8%	46

IRISH WHISKEY 40ml

Bies Irish Single Malt · Polish Chardonnay Cask Finish 48%	52
Jameson Triple Triple 40%	36
Redbreast 15 YO Single Pot Still 40%	76

JAPANESE WHISKY 40ml

Nikka Yoichi 10 YO 46%	76
The Matsui Peated Japanese Single Malt 42%	118

AMERICAN WHISKEY 40ml

Basil Hayden 40%	54
Blanton's Single Barrel Original 46,5%	72
Bulleit Bourbon 45%	32
Sazerac Rye 45%	34
Veles Dym i Torf Wolf & Oak Distillery 50%	48
Willett Pot Still Reserve 47%	58

BLENDED WHISKY 40ml

Canadian Club 12 YO 40%	34
Chivas Regal XV 40%	44
Hedonism Compass Box 40%	64
Johnnie Walker Black Label 40%	38
Johnnie Walker Blue Label 40%	132
Old Parr 18 YO 40%	72

ABSINTHE & PASTIS 40ml

Absinthe Blanche Tessellis 54%	42
Absinthe Verte Tessellis 64%	48
Yeni Raki 45%	28

AEMAGNAC & COGNAC & BRANDY & CALVADOS & GRAPPA 20ml | 40ml

Pierre Ferrand Ambré Cognac 40%	42
Remy Martin X.O. 40%	78 134
Hennessy Paradis 40%	490 960
Cles des Ducs X.O. Armagnac 40%	56
Cardenal Mendoza Brandy de Jerez 40%	39
Chateau du Breuil V.S.O.P. Calvados 40%	34
Pisco la Caravedo 40%	42
Le Diciotto Lune Grappa Stravecchia Marzadro 40%	51

VERMOUTH 80ml

Carpano Classico Rosso 16,5%	44
Dolin Dry 17,5%	26
Lustau Vermut Blanco 15%	38
Noilly Prat Dry Vermouth 18%	38

Informujemy, że do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12% jego wartości, przeznaczona dla zespołu.

Please be advised that 12% service charge will be added to the bill and will be shared directly with our team

PORTO WINE & SHERRY 50ml

Gonzales Byass Jerez Sherry Viña AB 12 16,5% 39
 W. & J. Graham's Tawny Port 10 YO 20% 41

LIKIERY I NALEWKI | LIQUEURS 40ml

Averna Amaro Siciliano 29% 22
 Amaro Lucano 28% 32
 Amer Picon 21% 18
 Aperol 11% 18
 Benedictine D.O.M. 40% 32
 Briottet Crème de Pêche 18% 24
 Briottet Crème de Violette 18% 22
 Briottet Crème de Cacao White 25% 22
 Briottet Crème de Menthe Green 21% 22
 Briottet Crème d'abricot 25% 22
 Campari Bitter 25% 24
 Chambord 16,5% 24
 Chartreuse Jaune 43% 40
 Chartreuse Verte 55% 40
 Drambuie 40% 34
 Fernet Branca 39% 28
 Italicus 20% 34
 Galliano Amaretto 28% 30
 Galliano L'Autentico 42,3% 34
 Galliano Vanilla 30% 30
 The Lick Kawowy 25% 30
 Limoncello Saturday 30% 26
 Luxardo Maraschino 32% 26
 Pierre Ferrand Dry Orange Curaçao 40% 32
 St. Antonio Padova Liqueure 40% 26
 Suze 15% 24
 Mirabelka & Dereń Ima Distillery 25% 32
 Wiśnia z Czekolady Ima Distillery 22,5% 18

CYDR PFEIFFER'S | CIDER 0,33l | 0,75l

Wytrawny musujący | Dry sparkling 7% 49 | 135
Czerwony musujący | Red sparkling 7,5% 160

PIWO | BEER 0,33l

Cieszyn Lager 5% 27
 Cieszyn Double IPA 8% 32
 Kronenbourg 1664 Blanc 5% 24
 Leffe Brune Abbey Beer 6,5% 29
 Cieszyn Lager 0% 24

Informujemy, że do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12% jego wartości, przeznaczona dla zespołu.

Please be advised that 12% service charge will be added to the bill and will be shared directly with our team

WINO | WINE 125 ml | 0,75l**MUSUJĄCE I SZAMPAN | SPARKLING & CHAMPAGNE**

Il Poggio, Blanc de Noirs, Vino Spumante Extra Dry, Cuvee Speciale, IT 11% 29 | 159
 Bernard Pertois Blanc de Blanc, Champagne, FR 12% 75 | 418

BIAŁE | WHITE

Maison Oliver Tricon Chablis, FR 12,5% 55 | 300
 Kamil Barczentewicz, Pinot Blanc Stal, PL 12% 39 | 210
 Forjas del Salnés Leirana Albariño, ES 12,5% 45 | 250

RÓŻOWE | ROSÉ

Weedenborn Spätburgunder Rosé, DE 12,5% 40 | 220

CZERWONE | RED

Kamil Barczentewicz, Bläufränkisch Dobre Modre, PL 12% 48 | 260
 Principi di Butera Amira Nero d'Avola, IT 13,5% 42 | 230

WINO BEZALKOHOLOWE | NON ALCOHOLIC WINE

Frizero Sparkling, IT 0% 35 | 185
 Geil Null Komma Nix, DE 0% 28 | 190

WODA MINERALNA | MINERAL WATER 0,3l | 0,7l

Cisowianka **niegazowana** | still 16 | 24
 Cisowianka Perlage 16 | 24
 Cisowianka **silnie gazowana** | sparkling 16
 Acqua Panna 0,75l 32
 San Pellegrino 0,75l 32

SOKI NATURALNE | NATURAL JUICES 0,2l

ON LY **pomarańcza** | orange 28
 ON LY **jabłko** | apple 26
 ON LY **limonka i winogrono** | lime & grape 26
Sok pomidorowy | tomato juice 20

LEMONIADY | LEMONADES 0,3l

Cytrynowa | Lemon 24
Brzoskwińowa | Jeżynowa | Malinowa
 Peach | Blackberry | Raspberry 27

SOFT DRINKS 0,25l

Coca - Cola Original	18
Coca - Cola Zero	18
Sprite	18
Red Bull	29

TONIK | TONIC 0,2l

TO NIC - classic ginger beer pink grapefruit rosemary	20
--	----

NATURALNE NAPOJE GAZOWANE | 0,33l

NATURAL FIZZY DRINKS

ON Lemon Agrest Gooseberry	22
ON Lemon Gruszka Pear	22
ON Lemon Rabarbar Rhubarb	22
ON Lemon Icebata Jaśminowa Jasmine	22
ON Lemon Matchbata Matcha	22
ON Lemon Yerbata Granat Pomegranate	24

NAPOJE GORAĄCE | HOT BEVERAGES

KAWA | COFFEE

Espresso Doppio	24
Americano	24
Flat White	26
Cappuccino	22
Latte Macchiato	24
Café Bombón	25
Irish Coffee	49
Caffè Decaffeinato	24

HERBATY & NAPARY | TEAS & INFUSIONS 0,3l

Wake Me Up! English Breakfast	22
Earl Grey Supreme	22
Masala Chai	22
Japanese Sencha Kogoshima	25
Dragon Pearl Jasmin	25
Super Girl	22
Milky Oolong	25
Awesome Fruits	22
Napar z liści mięty Mint infusion	20
Napar z rumianku Chamomile infusion	20
Napar z trawy cytrynowej i imbiru	
Lemon grass & ginger infusion	20
Matcha Latte	25

SNACK MENU

TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE 75
**ziemniaczana pavé | trufla | kawior |
majonez z palonego pora**
potato pavé | truffle | caviar | charred leek mayo

DOUGHNUT 64
**redukcja z kopru włoskiego | grillowany
węgorz | szparagi | kawior z taszy**
fennel reduction | grilled eel | asparagus |
lump fish caviar

BURATTA SEZONOWA | SEASONAL 54
BURATTA
**grillowana brzoskwinia | marynowana
cukinia | rukiew wodna | autorski dressing**
grilled peach | pickled zucchini | watercress |
signature dressing

DOMOWE WĘDLINY I REGIONALNE SERY 67
HOME-MADE COLD CUTS & REGIONAL
CHEESES

**Basturma | domowa Coppa z koprem
włoskim | polędwica w pieprzu Assam |
regionalne sery | konfitura | krakersy**
Basturma | house fennel Coppa | Assam pepper
tenderloin | regional cheeses | fruit preserve | crackers

HUMMUS 39
**oliwki Nocellara | pieczone jalapeño |
olej z Góry św. Wawrzyńca | brioche**
Nocellara olives | roasted jalapeño
St. Lawrence Hill oil | brioche

OSTRYGA | OYSTER 46
kawior z zielonego jabłka | czarny czosnek
green apple caviar | black garlic

FRYTKI | FRIES 24
**espuma z limonki | ser Emilgrana |
zielony pieprz**
lime espuma | Emilgrana cheese | green pepper

Informujemy, że do rachunku zostanie doliczona opłata
serwisowa w wysokości 12% jego wartości,
przeznaczona dla zespołu.

Please be advised that 12% service charge will be added
to the bill and will be shared directly with our team

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

B. BAR BURGER 74

pastrami | marmite | ser Tête de Moine
lardo | kimchi z dzikiego czosnku | frytki
pastrami | marmite | Tête de Moine cheese |
lardo | wild garlic kimchi | fries

CLUB SANDWICH 54

wędzony indyk | konfitura z pomidorów
i derenia | ser Mimolette | sos rakowy | frytki
smoked turkey | tomato & cornelian cherry
preserve | Mimolette cheese | crayfish sauce | fries

SEZONOWE RAVIOLLO | SEASONAL 58

RAVIOLLO
wędzone żółtko | szparagi | szatwia
smoked egg yolk | asparagus | sage

WĘDZONY SATAY Z TUŃCZYKA | 106

SMOKED TUNA SATAY
małż św. Jakuba | kimchi | sos sezamowy
z marakują
scallop | kimchi | passion fruit sesame sauce

DESER | DESSERT

GRUSZKA BLOW UP HALL 34

BLOW UP HALL PEAR
ser roquefort | pistacje | miso | gofr migdałowy
Roquefort cheese | pistachios | miso | almond waffle

**Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek nietolerancje lub alergie,
prosimy o informację.**

If you have any food allergies, please inform us while ordering.

**Szczegółowa lista alergenów znajduje się pod kodem QR
zamieszczonym poniżej.**

For detailed allergen information, please scan
the QR code below.



**Informujemy, że do rachunku zostanie doliczona opłata
serwisowa w wysokości 12% jego wartości,
przeznaczona dla zespołu.**

Please be advised that 12% service charge will be added
to the bill and will be shared directly with our team