blow up hall

b.bar

codziennie 16:00 – 24:00

everyday 4:00 PM – 12:00 AM

Ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

Menu prices are in Polish zloty and include VAT tax.

KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCKTAILS

BLOW UP HALL 59

Tessellis Sloe Gin 35%
Cydr Pfeiffer's I Pfeiffer's Cider 7%
owoc czarnego bzu I elderberry
bergamota I bergamot
lawenda I lavender

THYME FIZZ 42

The View Vodka 40%
cytrynowe oleo saccharum I lemon oleo saccharum
tymianek I thyme
woda gazowana I soda
limonka I lime
piana z jabłka I apple foam

TRUFFLE 69

The View White Truffle Vodka 38%
Gonzalez Byass Sherry Amontillado 16,5%
Creme de Cacao Blanc 17%
Cytryna | lemon
Czekolada truflowa | truffle chocolate

HOT BUTTERED QUINCE 49

Nalewka Pigwa Ima Distillery | Quince liquour by Ima Distillery 30%
Wódka wędzona torfem | peated vodka 40%
Syrop miód-imbir | honey&ginger syrup
Sok jabłkowy | apple juice
Cynamon | cinnamon
Gałka muszkatołowa | nutmeg
Masło | butter

PEACH MARMALADE MARTINI 45

Polish Forest gin 42,7%
Gonzalez Byass Sherry Amontillado 16,5%
konfitura brzoskwiniowa | peach marmalade
cytryna | lemon

EGG&BLACKCURRANT 56

Ajerkoniak I Egg liquor 18%
Saturday Botanical Limoncello 30%
czarna porzeczka I blackcurrant
Limonka I lime

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

B.BAR BURGER 64

maślana brioche / polska wołowina / Gruyère / ogórek musztardowy / konfitura z cebuli / rukola / frytki |
butter brioche / Polish beef / Gruyère / mustard pickles / onion jam / fries / arugula

SAŁATKA CEZAR | CAESAR SALAD 45

mos anchois / pancetta / grzanki ARTE |
anchovy dressing / pancetta / ARTE crouton

SAŁATY & DZIKIE ZIOŁA | GREEAN LEAVES & WILD HERBS SALAD 38

mos anchois / pancetta / grzanki ARTE |
anchovy dressing / pancetta / ARTE crouton

KOPYTKA | POLISH POTATO DUMPLINGS 42

masło palone / kruszonka warzywna / żółtko wiejskie I
brown butter / vegetable crumble / farm egg yolk

DESERY | DESSERTS

CHURROS 34

czekoladowy sos / karmelizowane orzechy |
chocolate sauce / caramelized nuts

MUS CZEKOLADOWY | CHOCOLATE MOUSSE 34

wiśnie w alkoholu / oliwa / wędzona sól |
cherries in alcohol / olive oil / smoked salt

Jeżeli mają Państwo jakiekolwiek 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 dla stolików liczących 5 lub więcej osób zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12% jego wartości, przeznaczona dla zespołu.

We kindly inform you that a 12% service charge will be added to the bill for tables of 5 or more guests. This charge goes directly to our team.

PRZEKĄSKI | SNACKS

FRYTKI Z SEREM EMILGRANA | FRIES WITH EMILGRANA CHEESE 18

emulsja marmite z octem | marmite and vinegar emulsion

GUACAMOLE 42

nachos oraz pikantna salsa |
nachos with hot salsa sauce

HISZPAŃSKIE CROQUETAS Z ZIOŁAMI | SPANISH CROQUETAS WITH HERBS 48

z szynką Serrano i antipasti |
with Serrano ham and antipasti

CARPACCIO WOŁOWE | BEEF CARPACCIO 46

dziki czosnek / ser „Stare Złoto" / pikle / chleb ARTE |
wild garlic / "Stare Złoto" cheese / pickles / ARTE bread

LABNEH 38

lokalny jogurt / pieczona papryka / olej św. Wawrzyńca / pieczone sardele oraz zioła |
local yoghurt, roasted peppers, St. Lawrence colza oil, roasted anchovies

SELEKCJA SERÓW | SELECTION OF CHEESES 54

konfitura sezonowa / marynowane papryczki / prażone orzechy
seasonal confiture / pickled peppers / roasted nuts

SELEKCJA WĘDLIN | SELECTION OF MEATS 58

konfitura sezonowa / marynowane papryczki / prażone orzechy |
seasonal confiture / pickled peppers / roasted nuts

KOKTAJLE KLASYCZNE| CLASSIC COCKTAILS

CORPSE REVIVER NO.1 72

Chateau du Breuil Calvados 40%
Cognac 10 Generations Pierre Ferrand Port Cask Finish 44%
Carpano Classico Red Vermouth 16,5%
Orange Bitters 44%
wiśnia maraschino | maraschino cherry

RIGHT HAND 66

Appleton 8 Jamaican Rum 43%
Campari 25%
Carpano Classico Red Vermouth 16,5%
Chocolate bitters 43%

PENICILLIN 62

Monkey Shoulder Whisky 40%
Ardbeg 10 43%
sok z cytryny | lemon juice
syrop miód-imbir | ginger&honey syrup

PINK LADY 52

Polish Forest Gin 42,7%
Chateau du Breuil Calvados 40%
sok z cytryny | lemonc juice
grenadyna | grenadine
śmietanka | cream
białko jaja | egg white

BRAMBLE 46

Polish Forest Gin 42,7%
Briottet Creme de Mure 18%
cytryna | lemon

Informujemy, że do rachunku dla stolików liczących 5 lub więcej osób zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12% jego wartości, przeznaczona dla zespołu.

We kindly inform you that a 12% service charge will be added to the bill for tables of 5 or more guests. This charge goes directly to our team.

MOCKTAILS

LAVENDER OBSESSION 26

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

LIME & THYME FIZZ 28

cytrynowe oleo saccharum I lemon oleo saccharum
tymianek I thyme
woda gazowana I soda
limonka I lime
piana z jabłka I apple foam

NO & LOW %

	40 ml
Diva Social Elixir 0%	48
Jenny in the Bottle 0%	30

VODKA & SPIRITS

	40 ml
Belvedere Organic Vodka 40%	36
Belvedere 10 40%	124
Grey Goose 40%	42
Okowita Jabłko i Chrzan Ima Distillery 42,3%	40
Śliwowica Podbeskidzka 72%	46
The View Vodka 40%	34
The View White Truffle Vodka 38%	44
Veles Wódka Torfem Wędzona 40%	32
Wódka Ziemniaczana Ima Distillery 40%	30
Wódka Żytnia Wolf & Oak Distillery 43%	28
Żubrówka Bison Grass 37,5%	18

GIN & GENEVER

	40 ml
Polish Forest Gin Ima Distillery 42,7%	34
Tanqueray No. Ten 47,3%	44
Tessellis London Dry Gin 44%	44
Tessellis Sloe Gin 35%	44
Bols Genever Barrel Aged 42%	43
Dictador Colombian Ortodoxy Aged Gin 43%	56

SOFT DRINKS 0,25l

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

TONIC 0,2l

Fever tree Indian Tonic	20
Fever tree ginger beer	20

NATURALNE NAPOJE GAZOWANE | NATURAL FIZZY DRINKS

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

KAWA | COFFEE

Espresso	12
Espresso Doppio	21
Americano	18
Flat White	23
Cappuccino	21
Latte Macchiato	21
Caffè Decaffeinato	18

HERBATY & NAPARY | TEAS & INFUSIONS 0,3l

Wake Me Up! English Breakfast	21
Earl Grey Supreme	21
Masala Chai	21
Japanese Sencha Kogoshima	21
Dragon Pearl Jasmin	21
Super Girl	21
Milky Oolong	21
Awesome Fruits	21
Napar z liści mięty | mint infusion	23
Napar z rumianku | chamomile infusion	23
Napar z trawy cytrynowej i imbiru | lemon grass & ginger infusion	23
Matcha Latte	25

Informujemy, że do rachunku dla stolików liczących 5 lub więcej osób zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12% jego wartości, przeznaczona dla zespołu.

We kindly inform you that a 12% service charge will be added to the bill for tables of 5 or more guests. This charge goes directly to 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

Białe Skały, Solaris, PL 11,5%	48 | 260
Forjas del Salnés Leirana Albariño, ES 12,5%	45 | 250

CZERWONE | RED

PRA VINERA Reserve, Cabernet Sauvignon, USA 13,5%	57 | 290
Krontiras Explore, Malbec, ARG 14,6%	44 | 248

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

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

SOKI NATURALNE | NATURAL JUICES — 0,2l

pomarańcza | orange	22
jabłko | apple	22
żurawina | cranberry	24

LEMONIADY | LEMONADES — 0,3l

Bergamota I Bergamot	27
Marakuja I Passion Fruit	27
Jeżyna I Blackberry	27

TEQUILA & MEZCAL — 40 ml

Patron Silver 100% Agave 40%	52
Patron Anejo 100% Agave 40%	56
El Jimador Blanco	34
Rooster Rojo Ahumado Smoked 40%	56
Mezcal Don Ramon Joven 40%	56
Sotol Sierra Flor del Desierto 47%	60

RUM & CACHAÇA — 40 ml

Appleton 8 YO Jamaica 43%	46
Barbancourt Haiti Rhum 15 YO 43%	52
Clément Tres Vieux Agricole L'Elixir 41,7%	72
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
Dos Maderas Seleccion 42%	64
Ron Santiago de Cuba Carta Blanca 38%	34

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY — 40 ml

Ardbeg 10 YO 46%	50
Balvenie 14 YO Caribbean Cask 43%	66
Highland Park 12 YO 40%	48
Lagavulin 16 YO 43% 66	66
Macallan 12 YO Double Cask 40%	76
Oban 14 YO 43%	68
Octomore 15.1 Super Heavily Peated 59,7%	102
Talisker 10 YO 45,8%	46
Glenkinchie 12 43%	58
Edradour 10 46%	54
Glen Scotia 15 46%	82

IRISCH WHISKEY — 40 ml

Bies Irish Single Malt · Polish Chardonnay Cask Finish 48%	52
Jameson 40%	38
Redbrest 12 YO Sherry Cask 40%	62

Informujemy, że do rachunku dla stolików liczących 5 lub więcej osób zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12% jego wartości, przeznaczona dla zespołu.

We kindly inform you that a 12% service charge will be added to the bill for tables of 5 or more guests. This charge goes directly to our team.

JAPANEESE WHISKEY — 40 ml

Nikka From the Barrel 51,4%	68
The Matsui Peated Japanese Single Malt 42%	118

AMERICAN WHISKEY — 40 ml

Eagle Rare 10 years Bourbon 45%	46
Bulleit Bourbon 45%	32
Sazerac Rye 45%	34
Willett Pot Still Reserve 47%	58

BLENDED WHISKEY — 40 ml

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

ABSINTHE & PASTIS — 40 ml

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

ARMAGNAC & BRANDY & COGNAC — 20 ml | 40 ml

Pierre Ferrand Ambré Cognac 40%	42
Pierre Ferrand 10 Generations Port Cask	64
Remy Martin X.O. 40%	78 | 134
Hennessy Paradis 40%	490 | 960
Cles des Ducs X.O. Armagnac 40%	64
Cardenal Mendoza Brandy de Jerez 40%	39
Chateau du Breuil V.S.O.P. Calvados 40%	38
Pisco la Caravedo 40%	42
Le Diciotto Lune Grappa Stravecchia Marzadro 40%	51

VERMOUTH — 80 ml

Carpano Classico Rosso 16,5%	44
Dolin Dry 17,5%	26

PORTO WINE & SHERRY — 80 ml

Gonzalez Byass Sherry Amontillado 16,5%	39
Gonzalez Byass Sherry Palo Cortado 12 20%	40
Gonzalez Byass Sherry Pedro Ximenez 16,5%	40
W. & J. Graham's Tawny Port 10 YO 20%	41

LIKIERY I NALEWKI | LIQUEURS — 40 ml

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
BRIOTTET CRÈME DE MURE 18%	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 LIQUORE 40%	26
SUZE 15%	24
MIRABELKA & DEREŃ IMA DISTILLERY 25%	32
WIŚNIA Z CZEKOLADY IMA DISTILLERY 22,5%	18
PIGWA IMA DISTILLERY 30%	30

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

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

PIWO | BEER

Cieszyn Lager 5%	27
Kronenbourg 1664 Blanc 5%	24
Polanin IPA 5,2%29	29
Cieszyn Lager 0%	24

Informujemy, że do rachunku dla stolików liczących 5 lub więcej osób zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12% jego wartości, przeznaczona dla zespołu.

We kindly inform you that a 12% service charge will be added to the bill for tables of 5 or more guests. This charge goes directly to our team.