



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
grejpfrut | 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

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 Ortoodoxy 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

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

ARMAGNAC I BRANDY I COGNAC 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
 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
 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

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

PRZEKAŚKI I SNACKS

PASZTET DROBIOWY Z PISTACJAMI POULTRY PÂTÉ WITH PISTACHIOS konfitura sezonowa, redukcja winna seasonal preserve, wine reduction	38
--	----

FRYTKI Z SEREM EMILGRANA FRIES WITH EMILGRANA CHEESE emulsja marmite z octem marmite and vinegar emulsion	18
---	----

GUACAMOLE nachos oraz pikantna salsa nachos with hot salsa sauce	42
--	----

HISZPAŃSKIE CROQUETAS Z ZIOŁAMI SPANISH CROQUETAS WITH HERBS z szynką Serrano i antipasti with Serrano ham and antipasti	48
---	----

CARPACCIO WOŁOWE BEEF CARPACCIO dziki czosnek, ser „Stare Złoto”, pikle, chleb ARTE wild garlic, "Stare Złoto" cheese, pickles, ARTE bread	46
--	----

LABNEH lokalny jogurt, pieczona papryka, olej św. Wawrzyńca, pieczone sardele oraz zioła local yoghurt, roasted peppers, St. Lawrence colza oil, roasted anchovies	38
---	----

SELEKCJA SERÓW SELECTION OF CHEESES konfitura sezonowa, marynowane papryczki oraz prażone orzechy seasonal confiture, pickled peppers and roasted nuts	54
--	----

SELEKCJA WĘDLIN SELECTION OF MEATS konfitura sezonowa, marynowane papryczki oraz prażone orzechy seasonal confiture, pickled peppers and roasted nuts	58
---	----

**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. BURGER 64

maślana brioche, polska wołowina, Gruyère, ogórek musztardowy, konfitura z cebuli, rukola, frytki

butter brioche, Polish beef, Gruyère, mustard pickles, onion jam, fries and arugula

SAŁATKA CEZAR | CAESAR SALAD 45

sos anchois, pancetta, grzanki ARTE

anchovy dressing, pancetta, ARTE croutons

SAŁATY ORAZ DZIKIE ZIOŁA 38

GREEN LEAVES & WILD HERBS SALAD

halloumi, sezonowe owoce, dressing ARTE

halloumi, seasonal fruits, dressing ARTE

KOPYTKA | POLISH POTATO DUMPLINGS 42

(KOPYTKA)

masło palone, kruszonka warzywna,

żółtko wiejskie | brown butter, vegetable

crumble, farm egg yolk

DESER | DESSERT

CHURROS 34

sos czekoladowy, karmelizowane orzechy

chocolate sauce, caramelized nuts

MUS CZEKOLADOWY | CHOCOLATE 34

MOUSSE

wiśnie w alkoholu, oliwa, wędzona sól

cherries in alcohol, olive oil, smoked salt

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