blow up hall

b.bar

codziennie 16:00 – 24:00

everyday 4:00 PM – 12:00 AM

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

THE BISON NEEDS CHERRY 44
Żubrówka Bison Grass Vodka 37,5%
smażone czereśnie I fried cherries
rozmaryn I rosemary
limonka I lime

ELDERFLOWER GIMLET 56
Belvedere Organic Vodka 40%
Dolin Dry vermouth 17,5%
kwiat bzu I elderflower
cytryna I lemon

SMOKED MIRABELLE 64
Nalewka Mirabelka & Dereń Ima Distillery
Mirabelle & Cornelian Cherry Liqueur
Ima Distillery 25%
Veles Whiskey Dym i Torf I Veles Whiskey
Smoke & Peat 50%
Sherry Amontillado by Gonzalez Byass 16,5%
Ardbeg10 46%

WILD STRAWBERRY MARTINEZ 56
Wolf & Oak Wódka Poziomka I Wolf & Oak
Wild Strawberry Vodka 40%
Carpano Classico Red Vermouth 16,5%
Tessellis London Dry Gin 44%
cherry bitters

EGG & BLACKCURRANT 56
Ajerkoniak I Egg liquor 18%
Saturday Botanical Limoncello 30%
czarna porzeczka I blackcurrant
limonka I lime

Ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.
Menu prices are in Polish zloty and include VAT tax.

KOKTAJLE KLASYCZNE
CLASSIC COCKTAILS

DARK & STORMY 62
Planteray Original Dark 40%
Angostura Bitters 44,7%
piwo imbirowe I ginger beer
limonka I lime
pieprz infuzowany whisky I whisky infused pepper

AMERICANO 46
Campari 25%
Carpano Classico Red Vermouth 16,5%
woda gazowana I soda
pomarańcza I orange

PAPER PLANE 52
Bulleit Bourbon 45%
Aperol 11%
Amaro Lucano 28%
sok z cytryny I lemon juice

BLOOD & SAND 56
Monkey Shoulder 40%
Wiśnia z czekolady Ima Distillery 22,5%
Carpano Classico Red Vermouth 16,5%
Ardbeg10 46%
sok pomarańczowy I orange juice

DEATH IN THE AFTERNOON 99
Tessellis Absinthe Blanche 53%
cukier I sugar
Champagne Bernard Pertois Blanc de Blancs 12%

LIMONCELLO SPRITZ 59
Saturday Botanical Limoncello 30%
Il Poggio Spumante Blanc de Noirs 11%
woda gazowana I soda
cytryna I lemon
piana z melisy I lemon balm foam

MOCKTAILS

LAVENDER OBSESSION 26
lawenda I lavender
klitoria ternateńska I butterfly pea flower
limonka I lime
woda gazowana I soda

RHUBARB & STRAWBERRY 38
rabarbar I rhubarb
truskawka I strawberry
cytryna I lemon
woda gazowana I soda
czerwony pieprz I red pepper

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 Ortodoxy 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

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

IRISH WHISKEY 40ml

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

JAPANEESE 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

PORTO WINE & SHERRY 50ml

Gonzaless 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 Liquore 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
Polanin IPA 5,2%	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, Bläufrankisch 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 I Bergamot	27
Marakuja I Passion Fruit	27
Jeżyna I 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 I pink grapefruit | rosemary	20

NATURALNE NAPOJE GAZOWANE I NATURAL FIZZY DRINKS 0,33l

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 GORĄCE | 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

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

PRZEKĄSKI I SNACKS

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

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

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

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

CARPACCIO WOŁOWE 46
BEEF CARPACCIO
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 54
SELECTION OF CHEESES
konfitura sezonowa, marynowane papryczki oraz prażone orzechy
seasonal confiture, pickled peppers and roasted nuts

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

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 I 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 I POLISH POTATO DUMPLINGS (KOPYTKA) 42
masło palone, kruszonka warzywna, żółtko wiejskie I brown butter, vegetable crumble, farm egg yolk

DESER | DESSERT

CHURROS 34
sos czekoladowy, karmelizowane orzechy
chocolate sauce, caramelized nuts

MUS CZEKOLADOWY I 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 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