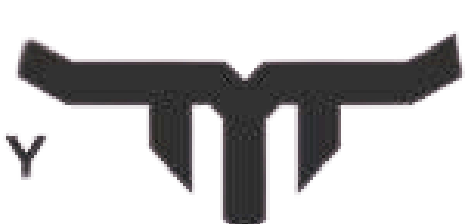


SPECIALTY  BBQ & STEAK

FLAME

R E S T A U R A N T

MENU

LATO WE FLAME SUMMER AT FLAME

BULION ORIENTALNY ORIENTAL BROTH

32 PLN

makaron soba / smażone pierogi z wołowiną / pasternak / kimchi
soba noodles / pan-fried beef dumplings / parsnips / kimchi
A/ 1, 2, 3, 5, 9

CHŁODNIK Z SAŁATY MASŁOWEJ BUTTER LETTUCE COLD SOUP

27 PLN

jajko w koszulce / ser kozi / ser solankowy / masło orzechowe / focaccia z dżemem figowym
poached egg / goat cheese / brine-cured cheese / peanut butter / focaccia with fig jam
A/ 1, 3, 7, 8, 12

CHACZAPURI KHACHAPURI

61 PLN

kurki / ser / żółtko / migdały / koper
chanterelles / cheese / egg yolk / almonds / dill
A/ 1, 6, 7, 8, 11, 14

RIBEYE RIBEYE

349 PLN

fasolka szparagowa / trufla / guanciale / pecorino / bułka tarta / kalarepa / sos béarnaise
green beans / truffle / guanciale / pecorino / breadcrumbs / kohlrabi / béarnaise sauce
350g
A/ 1, 3, 4, 7, 8, 12

TURBOT TURBOT

189 PLN

ziemniaki truflowe / beurre blanc / ośmiornica
truffle potatoes / beurre blanc / octopus
A/ 4, 7, 12, 14

RISOTTO RISOTTO

249 PLN

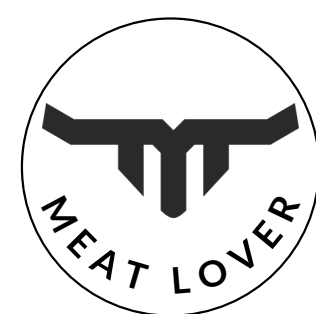
z homarem i kurkami
with lobster and chanterelles
A/ 2, 4, 7, 12

DANIA SERWOWANE PRZY STOLE

TABLE SIDE LIVE COOKING

POŁĘDWICA CHATEAUBRIAND

CHATEAUBRIAND



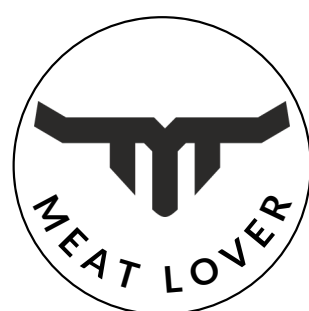
DLA

Dwójga!

291 PLN

stek z polędwicy wołowej / sos Bearneński lub sos pieprzowy
Flame Chateaubriand steak / Béarnaise sauce or peppercorn sauce
400g
A/ 7, 12 /

TOMAHAWK



DLA

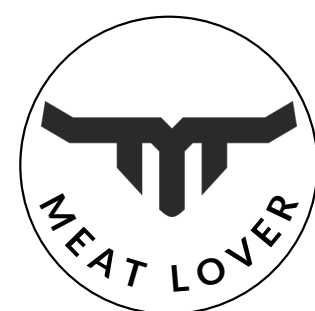
Dwójga!

371 PLN

TOMAHAWK STEAK

stek z antrykotu z kością / sos pieprzowy
FLAME Tomahawk steak / peppercorn sauce
800g
A/ 7, 12 /

PORTERHOUSE



DLA

Dwójga!

475 PLN

PORTERHOUSE

sezonowany porterhous / sos pieprzowy
seasoned porterhouse / peppercorn sauce
800g
A/ 7, 12 /

SALATKA CAESAR

63 PLN

CLASSIC CAESAR SALAD

sałata rzymska / parmezan / grzanki własnej produkcji / sos Cezar / kurczak
romaine lettuce / parmesan cheese / handmade Caesar sauce & croutons /
chicken
A/ 1, 2, 3, 10 /

BANANA FOSTER

47 PLN

flambirowane banany w likierze / orzechy / lody waniliowe / ciemny rum
Banana Foster / mix nuts / vanilla ice cream / dark rum
A/ 5, 7, 8 /

BLUEBERRY SORBET

33 PLN

sorbet jagodowy / prosecco
blueberry sorbet / prosecco rum
A/ 12

PRZYSTAWKI STARTERS

ZIEMNIAK Z KREWETKAMI

55 PLN

POTATO WITH SHRIMPS

krewetki / pomidory / bisque szafranowy

shrimps / tomatoes / saffron bisque

A/ 2, 4, 7, 9, 12, 14

CARPACCIO Z TUŃCZYKA

61 PLN

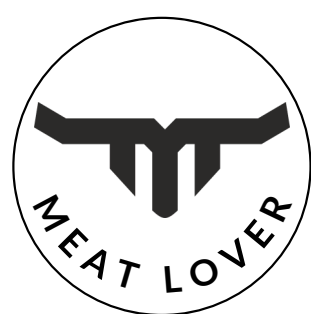
TUNA CARPACCIO

małże św Jakuba / awokado / shiso yuzu

scallops / avocado / shiso yuzu

A/ 2, 4, 6, 11, 12, 14

TATAR WOŁOWY



83 PLN

BEEF TARTARE

sezonowana wołowina / trufla / kapary / gorczyca / marynowany borowik

beef / truffle / capers / mustard / pickled boletus

A/ 1, 3, 7, 10, 12

ZUPY SOUPS

KREM Z DYNI

33 PLN

SQUASH SOUP

dynia / wędzony bekon / mleczko kokosowe / bagietka z grzybami

pumpkin / smoked bacon / coconut milk / baguette with mushroom

A/ 1, 7, 9

CAMBODIAN GINGER BULION

31 PLN

wonton z krewetkami / seler / shimeji / omlet / pak choi

wonton with shrimp / celery / shimeji mushrooms / omelette / pak choi

A/ 1, 2, 6, 11, 12

SAŁATY SALADS

SAŁATKA SEZONOWA SEASONAL SALAD



41 PLN

sałata sezonowa / cebula piklowana / grejpfrut / koper włoski / pistacje /
dressing limonkowy

seasonal lettuce / pickled onions / grapefruit / fennel / pistachios / lime
dressing

A/ 6, 7, 8, 12, /

RILLETTES Z WĘDZONEGO KURCZAKA NA GRILLOWANEJ SAŁACIE SMOKED CHICKEN RILLETTES ON GRILLED LETTUCE

wędzony kurczak / grillowana sałata / zioła / crème fraîche
smoked chicken / grilled lettuce / herbs / crème fraîche

A/ 2, 7, 12



37 PLN

SAŁATKA Z WĘDZONYM HALIBUTEM SMOKED HALIBUT SALAD

mix sałat / wędzony halibut / bagietka z czosnkiem / sos Dijon / żurawina /
orzechy

mix lettuce / smoked halibut / garlic baguette/ Dijon sauce / cranberry / nuts

A/ 1, 4, 7, 8, 10, 12

69 PLN

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

QUICHE



SCRUFFY QUICHE

quiche / por / ser grecki / ciasto filo

quiche / leek / Greek cheese / phyllo dough

A/ 1, 3, 7

55 PLN

PIECZONY BATAT



ROASTED SWEET POTATO

pieczony batat / awokado / serek wiejski / cieciora / syrop klonowy / chili

roasted sweet potato / avocado / cottage cheese / chickpeas / maple syrup / chili

A/ 7, 8, 12

49 PLN

KURCZAK



CHICKEN

połówka z kurczaka / purée ziemniaczane z sosem pieprzowym / cowboy butter / sałata / śmietana orientalna / grzyby

roasted half chicken / potato purée with pepper sauce / cowboy butter / lettuce / oriental cream / mushrooms

A/ 6, 7, 9, 10, 12

77 PLN

PATELNICIA OWOCÓW MORZA

SEAFOOD PAN

krabki królewskie / mule / vongole / bagietka z masłem czosnkowym

King Shrimps / mussels / clams / garlic butter baguette

500g

A/ 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14 /

135 PLN

PROSTO Z GRILLA OPALANEGO DREWNEM STRAIGHT FROM THE WOODEN GRILL

COMBER JAGNIĘCY RACK OF LAMB



157 PLN

comber jagnięcy / pomidory w sosie awokado / ziemniaki
rack of lamb / tomatoes in avocado sauce / potatoes
200 g
A/ 6, 7, 9 /

FILET MIGNON

145 PLN

stek z polędwicy wołowej / sos bearnieński lub sos pieprzowy
beef Tenderloin / Béarnaise sauce or peppercorn sauce
200g
A/ 3, 7, 10, 12 /

SKIRT STEAK

157 PLN

stek z łaty wołowej USA / sos chimichurri
USA skirt steak / chimichurri sauce
400g
A/ 6, 9, 12 /

ŻEBERKA BBQ

91 PLN

RACK OF BBQ RIBS

żeberka wieprzowe / FLAME BBQ sos
rack of pork ribs / FLAME BBQ sauce
400g
A/ 6, 8, 9, 10 /

FLAME BURGERS

SURF&TURF BURGER

89 PLN

grillowany burger wołowy / krewetki / brioche maślana / ser cheddar /
cebula biała Globo / bekon / piklowany ogórek / pomidor / sałata rzymska /
frytki

grilled beef burger / shrimps / brioche / cheddar / onion / smoked bacon /
pickled cucumber / tomato / romaine lettuce / french fries

250g

A/ 1, 2, 7, 9, 10, 12, 14 /

FLAME BURGER

71 PLN

grillowany burger wołowy / brioche maślana / ser cheddar / cebula biała
Globo / bekon / piklowany ogórek / pomidor / sałata rzymska / frytki

grilled beef burger / brioche / cheddar / onion / smoked bacon /

pickled cucumber / tomato / romaine lettuce / french fries

250g

A/ 1, 7, 9, 10, 12 /

HALLOUMI BURGER



65 PLN

grillowane halloumi / ranch dressing / czerwona cebula / sałata /
portobello / frytki

grilled halloumi / ranch dressing/ red onion / portobello / lettuce / fries

A/ 1, 7, 9, 10 /

DESERY DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY CHOCOLATE FONDANT

czekolada / lody
chocolate / ice cream
A/ 1, 3, 7 /

37 PLN

LODY Z PALONEGO MASŁA BROWNEB BUTTER ICE CREAM

lody z palonego masła / rabarbar
browned butter ice cream / rhubarb
A/ 3, 7, 8 /

37 PLN

BANANA FOSTER

flambirowane banany w likierze / orzechy / lody waniliowe / ciemny rum
Banana Foster / mix nuts / vanilla ice cream / dark rum
A/ 5, 7, 8 /

47 PLN

DODATKI

FLAME SIDES

19 PLN

Pieczony ziemniak Hasselback zapiekany z serem / masło / szczypiorek

Hasselback potato / baked with cheese / butter / chives

A/7 /

Pieczony ziemniak / gzik / szczypior

Potato from the fire / cottage cheese / chives

A/7 /

Pieczony ziemniak / chilli / cheddar / crème fraîche / czerwona cebula / kolendra

Loaded baked potato / chilli / cheddar / crème fraîche / red onion / coriander

A/7 /

Frytki / BBQ majonez

French fries / BBQ mayo

A/3,10 /

Grillowany mix warzyw

Wood grilled vegetables

Chleb cebulowy FLAME 400g

Flame onion bread 400g

A/1,7 /

29 PLN

SOSY FLAME

HOMEMADE SAUCES BY FLAME

5 PLN / 50ML

Flame BBQ

Flame BBQ Sauce

A/ 12 /

BBQ Majonez

BBQ Mayonnaise

A/ 3, 10 /

Sos z zielonego pieprzu

Green pepper sauce

A/ 7 /

Sos berneński

Béarnaise Sauce

A/ 7, 10, 12 /

LEMONIADY LEMONADES

	200 ml	900 ml
ogórek i miechunka cucumber & cape goosberry	25 PLN	50 PLN
malina i cytryna z limonką raspberry & lemon with lime	25 PLN	50 PLN
tarnina i cytryna z limonką blackthorn & lemon/lime	25 PLN	50 PLN
bazylia & ananas basil & pinaeapple	25 PLN	50 PLN

HERBATY MROŻONE ICED TEA

BESKIDZKI SUNSET	25 PLN
herbata z hibiskusa / syrop pomarańczowy / syrop z marakui / syrop malinowy hibiscus tea/ orange syrup / passion fruit syrip / raspberr syrup	
LEŚNA POLANA	25 PLN
herbata zielona jaśminowa / tarnina / rozmaryn / sok z cytrusów jasmine green tea / blackthorn / rosemary / sour mix	

KAWY MROŻONE ICED COFFEE

LATTE NA LODZIE Z GRUSZKĄ I MADELEINE	25 PLN
espresso / puree gruszkowe / mleko / syrop madeleine espresso / pear purée / milk / madeleine syrup	
ESPRESSO TONIC	25 PLN
espresso doppio / syrop z tarniny / tonic double espresso / blackthorn syrup / tonic	

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso	13 PLN
Espresso Macchiato	15 PLN
Espresso Doppio	19 PLN
Americano	16 PLN
Cappuccino	18 PLN
Caffé Latte	18 PLN
Flat White	23 PLN
Irish Coffee	27 PLN
Gorąca Czekolada Hot Chocolate	25 PLN

HERBATY TEA

Earl Grey Blossom	13 PLN
English Breakfast	13 PLN
Green Jasmine Chung Hao	13 PLN
Cherry & Pomegranate	13 PLN
Apple Strudel	13 PLN
Refreshing Mint	13 PLN

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE
FRESHLY SQUEEZED JUICES

250 ml

Pomarańczowy | Orange

31 PLN

Grejpfrutowy | Grapefruit

31 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE I SOKI
SOFT DRINKS AND JUICES

250 ml

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

13 PLN

Fanta, Sprite, Kinley Tonic

13 PLN

Fuze Tea
Brzoskwiniowa / Cytrynowa
Peach / Lemon

13 PLN

Soki Cappy
Cappy Juices
Pomarańcza / Jabłko / Grejpfrut
Orange / Apple / Grapefruit

13 PLN

Red Bull

19 PLN

WODA MINERALNA
MINERAL WATER

330 ml

750 ml

Kropla Beskidu
Niegazowana / Gazowana
Still Water / Sparkling Water

11 PLN

15 PLN

Kinga Pienińska
Niegazowana / Gazowana
Still Water / Sparkling Water

12 PLN

17 PLN

San Pellegrino

29 PLN

PIWO BECZKOWE
DRAFT BEER

	0,3l	0,5l
Żywiec Lager	17 PLN	23 PLN
Żywiec Biały	17 PLN	23 PLN

PIWO BUTELKOWE
BOTTLED BEER

	but. BTL
Żywiec IPA 0.5l	24 PLN
Żywiec APA 0.5l	24 PLN
Żywiec Porter 0.5l	24 PLN
Heineken 0.5l	24 PLN
Corona 0.33l	22 PLN
Budweiser 0.33l	21 PLN
Beck's 0.33l	21 PLN
Leffe 0.33l	23 PLN
Hoegaarden 0.33l	23 PLN
Cydr 0.5l	19 PLN

PIWO REGIONALNE BROWAR DZIEDZICE
REGIONAL CRAFT BEER

	but. BTL
Dziedzice Marcowe 0.5l	25 PLN
Dziedzice AIPA 0.5l	25 PLN
Dziedzice Pils 0.5l	25 PLN
Dziedzice Grejpfrutowe 0.5l	25 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE
NON ALCOHOLIC BEER

	but. BTL
Heineken 0,0% 0.5l	20 PLN
Żywiec Białe 0,0% 0.5l	20 PLN
Dziedzice Słoneczna Pomarańcza do 0,5% 0.5l	25 PLN

REGIONALNE SPECJAŁY LOCAL SPECIALITIES



Poniższe produkty powstają lokalnie w oparciu o tradycję sięgającą 1888 roku oraz współczesne innowacje. Od 1888 roku wiele pokoleń budowało receptury, na bazie których dzisiaj produkowane są lokalne trunki. Patrząc w przyszłość, zawsze szanujemy wyjątkowe dziedzictwo, jakie posiadamy.

The products are made locally, based on traditions and innovations. These traditions date back to 1888. Since 1888, many generations have been developing recipes, which serve as the foundation for the products we produce today. While looking to the future, we always respect the unique heritage we have.

	40 ml
Likiery Góralskie Polowaca Cytrynówka, Bimber, Wiśniówka, Orzechówka Lemon, Moonshine, Cherry, Nut	22 PLN
Soplica Staropolska	25 PLN
Śliwowica Passover 70%	33 PLN
Miodula Prezydencka	29 PLN
Miodula Szczyrkowska	35 PLN
Śliwowica Podbeskidzka 50%	25 PLN
Nalewka dereniowa "Potok Wysoki" Dogwood liqueur "Potok Wysoki"	23 PLN
Nalewka malinowa "Potok Wysoki" Raspberry liqueur "Potok Wysoki"	23 PLN
Nalewka owoce lasu "Potok Wysoki" Wild berries liqueur "Potok Wysoki"	23 PLN
Nalewka żurawinowa "Potok Wysoki" Cranberry liqueur "Potok Wysoki"	23 PLN
Nalewka pigwowa "Potok Wysoki" Quince liqueur "Potok Wysoki"	23 PLN

ALERGENY **ALLERGENS**

1. GLUTEN
GLUTEN

2. SKORUPIAKI i produkty pochodne
CRUSTACEANS and products thereof

3. JAJA i produkty pochodne
EGGS and products thereof

4. RYBY i produkty pochodne
FISH and products thereof

5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne
PEANUTS and products thereof

6. SOJA i produkty pochodne
SOYBEANS and products thereof

7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
MILK and products thereof (including lactose)

8. ORZECHY
NUTS

9. SELER i produkty pochodne
CELERY and products thereof

10. GORCZYCA i produkty pochodne
MUSTARD and products thereof

11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne
SESAME SEEDS and products thereof

12. DWUTLENEK SIARKI
SULFUR DIOXIDE and sulfites

13. ŁUBIN i produkty pochodne
LUPINS and products thereof

14. MIĘCZAKI i produkty pochodne
MOLLUSCS and products thereof

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.