SPECIALTY BBQ & STEAK

LATO WE FLAME
SUMMER AT FLAME

WĘDLINY SEZONOWANE
HOMEMADE COLD CUTS

55 PLN

wędliny sezonowe home made / wędzony bób / ogórki małosolne / gorczyca borowik
homemade seasonal cold cuts / smoked broad beans / lightly pickled cucumbers / mustard seeds / porcini mushrooms
A/ 1, 6, 9, 10, 12

SZPARAGI
ASPARAGUS

49 PLN

szparagi / trufla / puree z kalarepy / guanciale / oliwa z orzechów laskowych
asparagus / truffle / kohlrabi purée / guanciale / hazelnut oil
A/ 7, 8, 10, 12

SZCZAWIOWA
SORREL SOUP

32PLN

szczawiowa z młodego szczawiu / pstrąg / wędzony puree / jajko
soup made from young sorrel / trout / smoked purée / egg
A/ 3, 4, 7

KULBIN
MEAGRE FISH

145 PLN

filet z kulbina / pieczone buraki / ogórek / sos chrzanowy / dziki czosnek
fillet of meagre fish / roasted beets / cucumber / horseradish sauce / wild garlic
A/ 4, 7, 12

SPECIALTY BBQ & STEAK

FLAME

RESTAURANT

MENU

SPECIALTY BBQ & STEAK

DANIA SERWOWANE PRZY STOLE
TABLE SIDE LIVE COOKING

POLĘDWICA CHATEAUBRIAND DLA *Dwojga!* 291 PLN
CHATEAUBRIAND
stek z polędwicy wołowej / sos Bearneński lub sos pieprzowy
Flame Chateaubriand steak / Béarnaise sauce or peppercorn sauce
400g
A/ 7, 12 /

TOMAHAWK DLA *Dwojga!* 371 PLN
TOMAHAWK STEAK
stek z antrykotu z kością / sos pieprzowy
FLAME Tomahawk steak / peppercorn sauce
800g
A/ 7, 12 /

PORTERHOUSE DLA *Dwojga!* 475 PLN
PORTERHOUSE
sezonowany porterhous / sos pieprzowy
seasoned porterhouse / peppercorn sauce
800g
A/ 7, 12 /

SAŁATKA 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 /

SPECIALTY BBQ & STEAK

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

CARPACIO Z TUŃCZYKA — 61 PLN
TUNA CARPACCIO
małże św Jakuba / awokado / sisho 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
wanton z krewetkami / seler / shimeji / omlet / pak choi
wanton with shrimp / celery / shimeji mushrooms / omelette / pak choi
A/ 1, 2, 6, 11, 12

SPECIALTY BBQ & STEAK

SAŁATY
SALADS

SAŁATKA SEZONOWA — 41 PLN
SEASONAL SALAD

sałata sezonowa / cebula piklowana / grejprut / koper włoski / pistacje / dresing limonkowy
seasonal lettuce / ceviche / pickled onions / grapefruit / fennel / pistachios / lime dressing
A/ 6, 7, 8, 12, /

SAŁATKA SEZONOWA Z CEVICHE — 77 PLN
SEASONAL SALAD WITH CEVICHE

sałata sezonowa / przegrzebki / osmiornica / krewetki / dorsz
seasonal greens / scallops / octopus / shrimp / cod
A/ 2, 4, 6, 7, 8, 12, 14

RILLETTES Z WEDZONEGO KURCZAKA NA GRILLOWANEJ SAŁACIE — 37 PLN
SMOKED CHICKEN RILLETTES ON GRILLED LETTUCE

DISCOVER • LOCAL •

wędzony kurczak / grillowana sałata / zioła / crème fraiche
smoked chicken / grilled lettuce / herbs / crème fraiche
A/ 2, 7, 12

SAŁATKA Z WĘDZONYM HALIBUTEM — 69 PLN
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

SPECIALTY BBQ & STEAK

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

QUISHE
55 PLN

quishe / por / ser grecki / ciasto filo
quiche / leek / Greek cheese / phyllo dough
A/ 1, 3, 7

PIECZONY BATAT
ROASTET SWEET POTATO
49 PLN

pieczony batat / awokado / serek wiejski / cieciorka / syrop klonowy / chili
roasted sweet potato / avocado / cream cheese / chickpeas / maple syrup / chili
A/ 7, 8, 12

DISCOVER LOCAL

KURCZAK
CHICKEN
77 PLN

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 oms
A/ 6, 7, 9, 10, 12

PATELNIA OWOCÓW MORZA
SEAFOOD PAN
135 PLN

krewetki królewskie / mule / vongole / bagietka z masłem czosnkowym
King Shrimps / mussels / clams / garlic butter baguette
500g
A/ 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14 /

SPECIALTY BBQ & STEAK

PROSTO Z GRILLA OPALANEGO DREWNEM
STRAIGHT FROM THE WOODEN GRILL

COMBER JAGNIĘCY
RACK OF LAMB

DISCOVER · LOCAL ·

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 bearneński 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
RACK OF BBQ RIBS

91 PLN

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

SPECIALTY BBQ & STEAK

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 / sałatka portobello / frytki
grilled halloumi / ranch dressing/ red onion / portobello salad / fries
A/ 1, 7, 9, 10 /

SPECIALTY BBQ & STEAK

DESERY
DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY — 37 PLN
CHOCOLATE FONDANT
czekolada / lody
chocolate / ice cream
A/ 1, 3, 7 /

LODY Z PALONEGO MASŁA — 37 PLN
BROWNED BUTTER ICE CREAM
lody z palonego masła / rabarbar
burn butter ice cream / rhubarb
A/3, 7, 8/

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 /

SPECIALTY BBQ & STEAK

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

SPECIALTY BBQ & STEAK

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 /

SPECIALTY BBQ & STEAK

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	50PLN
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 / raspberry 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

SPECIALTY BBQ & STEAK

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 Blosom	13 PLN
English Breakfast	13 PLN
Green Jasmine Chung Hao	13 PLN
Cherry & Pomegranate	13 PLN
Apple Strudel	13 PLN
Refreshing Mint	13 PLN

SPECIALTY BBQ & STEAK

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	19PLN

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

SPECIALTY BBQ & STEAK

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

DISCOVER LOCAL

	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

SPECIALTY BBQ & STEAK

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” Rasperry 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” Ouince liqueur “Potok Wysoki”	23 PLN

SPECIALTY BBQ & STEAK

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.