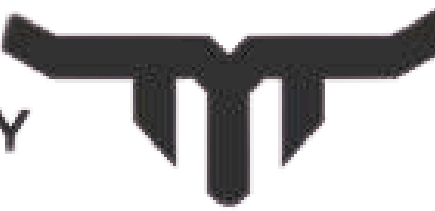


SPECIALTY  BBQ & STEAK

# FLAME

R E S T A U R A N T

# MENU

## DANIA SERWOWANE PRZY STOLE TABLE SIDE LIVE COOKING

<p><b>POŁĘDWICA CHATEAUBRIAND</b> <b>CHATEAUBRIAND</b></p> <p>stek z polędwicy wołowej / sos Bearneński lub sos pieprzowy Flame Chateaubriand steak / Béarnaise sauce or peppercorn sauce 400g A/ 7, 12 /</p>	<p>DLA <i>Dwójga!</i></p>	<p>271 PLN</p>
<p><b>TOMAHAWK</b> <b>TOMAHAWK STEAK</b></p> <p>stek z antrykotu z kością / sos pieprzowy FLAME Tomahawk steak / peppercorn sauce 800g A/ 7, 12 /</p>	<p>DLA <i>Dwójga!</i></p>	<p>359 PLN</p>
<p><b>PORTERHOUSE</b> <b>PORTERHOUSE</b></p> <p>sezonowany porterhous / sos pieprzowy seasoned porterhouse / peppercorn sauce 800g A/ 7, 12 /</p>	<p>DLA <i>Dwójga!</i></p>	<p>450 PLN</p>
<p><b>SAŁATKA CAESAR</b> <b>CLASSIC CAESAR SALAD</b></p> <p>sałata rzymska / parmezan / grzanki własnej produkcji / sos Cezar / kurczak romaine lettuce / parmesan cheese / handmade Caesar sauce &amp; croutons / chicken A/ 1, 2, 3, 4, 10 /</p>		<p>59 PLN</p>
<p><b>BANANA FOSTER</b></p> <p>flambirowane banany w likierze / orzechy / lody waniliowe / ciemny rum Banana Foster / mix nuts / vanilla ice cream / dark rum A/ 5, 7, 8 /</p>		<p>45 PLN</p>
<p><b>CHERRIES JUBILEE</b></p> <p>flambirowane wiśnie w likierze / migdały / lody waniliowe / wiśniówka flambéed cherries in liqueur / almonds / vanilla ice cream / cherry liqueur A/ 3, 5, 7, 8 /</p>		<p>45 PLN</p>

## PRZYSTAWKI STARTERS

### ZIEMNIAK Z KREWETKAMI

51 PLN

#### POTATO WITH SHRIMPS

krewetki / pomidory / bisque szafranowy  
shrimps / tomatoes / saffron bisque  
A/ 4, 7, 9, 12, 14 /

### PIECZONY SELER

37 PLN

#### FLAME ROASTED CELERY

pieczony seler / trufla / gastrique białego wina / daktyle  
roasted celery / truffles / gastrique white wine / dates  
A/ 9, 12 /

### MATIAS HOLENDERSKI

49 PLN

#### FLAME MATIAS

filet macerowany w oleju lnianym / ziemniaki / cebula czerwona /  
konfitowane pieczarki portobello / puree z szalotki  
fillet macerated in linseed oil / potatoes / red onion / confit portobello  
mushroom / shallot puree  
A/ 1, 2, 4, 10 /

### TATAR WOŁOWY

79 PLN

#### BEEF TARTARE

sezonowana wołowina / chleb / Boquerónes / piklowana cebula / wędzona  
słonina  
beef / bread / Boquerónes / pickled onion / smoked lard  
A/ 1, 3, 4, 7, 12 /



### WAGYU CARPACCIO

180 PLN

#### WAGYU CARPACCIO

kumkwat / orzeszki pini / sos japoński  
kumquat / pine nuts / Japanese sauce  
A/ 4, 5, 6, 11, 12, 14 /

## ZUPY SOUPS

### KREM Z DYNI

31 PLN

#### SQUASH SOUP

dynia / wędzony bekon / mleczko kokosowe / bagietka z grzybami  
pumpkin / smoked bacon / coconut milk / baguette with mushroom  
A/ 1, 7, 9 /

### PHO



29 PLN

orientalny bulion drobiowy / pierożki nadziewane wołowiną / makaron /  
warzywa orientalne / wakame / grzyby śnieżne z pudrem nori / kimchi  
chicken Pho / dumplings with beef / noodles / oriental vegetables / wakame /  
Jelly mushroom with nori powder / kimchi  
A/ 2, 4, 6, 9, 11 /

## SAŁATY SALADS

### FLAME GREENS

45 PLN

mix sałat / pomidory marynowane / pieczona papryka / karmelizowane  
winogrono / orzechy / vinaigrette  
\*do wyboru – ser pleśniowy lub wędzony ser kozi  
lettuces / tomatoes / woodfire roasted peppers / sautéed grapes / crunchy  
seeds & nuts / vinegar dressing  
\*add blue cheese or roasted goat cheese  
A/ 6, 8, 9, 10 /

### GRILLOWANY BURAK



47 PLN

#### BAKED BEETS

pieczony burak w miodzie / ser feta / cykorja / pistacje / gastrique  
z czerwonego wina / zioła  
baked beets in honey / feta cheese / chicory / pistachios / red wine gastrique /  
herbs  
A/ 5, 7, 8, 10, 12 /

### SAŁATKA Z WĘDZONYM HALIBUTEM

65 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 /

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

### BAKŁAŻAN SMAŻONY FRIED EGGPLANT

limonka / truflowy majonez / marynowane pomidory / pestki dyni  
lime / truffle mayonnaise / marinated tomatoes / pumpkin seeds  
A/ 1, 3, 6, 9, 11, 12 /

41 PLN

### RAVIOLI Z HOMAREM LOBSTER RAVIOLI

ravioli / mięso homara / bisque  
ravioli / lobster meat / bisque  
A/ 1, 3, 4, 7, 14 /

189 PLN

### PIEROGI Z KACZKĄ DUMPLINGS WITH DUCK

pierogi z kaczką / topinambur / pigwa  
dumplings with duck / Jerusalem artichoke / quince  
A/ 1, 7, 12 /

79 PLN

### KURCZAK CHICKEN

połówka z kurczaka / purée ziemniaczane z sosem pieprzowym / cowboy  
butter / smażone ogórki / grzyby  
roasted half chicken / potato purée with pepper sauce / cowboy butter /  
fried cucumbers / mushrooms  
A/ 6, 7, 9, 10, 12 /



73 PLN

### KACZKA PO PEKIŃSKU PEKING DUCK

połowa kaczki / ogórek piklowany / marynowane tofu / kus kus  
duck half / marinated cucumber / marinated tofu / couscous  
A/ 6, 7, 8, 9, 12 /

95 PLN

## PROSTO Z GRILLA OPALANEGO DREWNEM STRAIGHT FROM THE WOODEN GRILL

### RIBEYE

stek z antrykotu / sos pieprzowy

ribeye steak / pepper sauce

300g

A/ 8, 9 /

380 PLN

### COMBER JAGNIĘCY

#### RACK OF LAMB

comber jagnięcy / pomidory w sosie awokado / ziemniaki

rack of lamb / tomatoes in avocado sauce / potatoes

200 g

A/ 6, 7, 9 /

149 PLN



### FILET MIGNON

stek z polędwicy wołowej / sos bearnieński lub sos pieprzowy

beef Tenderloin / Béarnaise sauce or peppercorn sauce

200g

A/ 3, 7, 10, 12 /

135 PLN

### SKIRT STEAK

stek z łaty wołowej USA / sos chimichurri

USA skirt steak / chimichurri sauce

400g

A/ 6, 9, 12 /

149 PLN

### ŻEBERKA BBQ

#### RACK OF BBQ RIBS

żeberka wieprzowe / FLAME BBQ sos

rack of pork ribs / FLAME BBQ sauce

400g

A/ 6, 8, 9, 10 /

85 PLN

## **RYBY & OWOCE MORZA** **FISHES & SEAFOOD**

### **TURBOT**

139 PLN

#### **TURBOT**

turbot pieczony w wodorostach kombu / arancini / smażony kalafior

turbot baked in kombu seaweed / arancini / fried cauliflower

200g

A/ 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 12, 14 /

### **PATELNIĄ OWOCÓW MORZA**

129 PLN

#### **SEAFOOD PAN**

krewetki królewskie / mule / vongole / bagietka z masłem czosnkowym

King Shrimps / mussels / clams / garlic butter baguette

500g

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

## **FLAME BURGERS, TACOS** **FLAME BURGERS, TACOS**

### **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**

63 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 /

### **TACOS / WOŁOWINA / CEBULA**

69 PLN

#### **TACOS / BEEF / ONION**

tacos / wołowina / jalapeno dip / cebula

tacos / beef / jalapeno dip / onion

A/ 1, 3, 6, 9, 10, 12 /

## DESERY DESSERTS

### FONDANT CZEKOLADOWY CHOCOLATE FONDANT

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

35 PLN

### MILLE FEUILLE

ciasto francuskie / krem waniliowy / owoce  
French pastry / vanilla cream / fruits  
A/ 1, 3, 7, 12 /

35 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 /

45 PLN

### CHERRIES JUBILEE

flambirowane wiśnie w likierze / migdały / lody waniliowe / wiśniówka  
flambéed cherries in liqueur / almonds / vanilla ice cream / cherry liqueur  
A/ 3, 5, 7, 8 /

45 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/

Grilowany mix warzyw

Wood grilled vegetables

Grilowana kukurydza / masło / sól morską

Roasted corn on the cob / butter / salt

A/7/

Chleb cebulowy FLAME 400g

Flame onion bread 400g

A/1,7/

29 PLN

## **SOSY FLAME**

5 PLN / 50ML

### **HOMEMADE SAUCES BY FLAME**

**Flame BBQ**

Flame BBQ Sauce

A/ 12 /

**Cowboy butter**

Cowboy butter

A/ 7, 10 /

**BBQ Majonez**

BBQ Mayonnaise

A/ 3, 10 /

**Sos z zielonego pieprzu**

Green pepper sauce

A/ 7 /

**Sos berneński**

Béarnaise Sauce

A/ 7, 10, 12 /

**Flame Ranch dressing / perfekcyjny do frytek i sałat /**

Flame Ranch dressing / for fries, potatoes, salads /

A/ 3, 7 /

**Flame blue cheese dressing /do frytek, ziemniaków, sałat /**

Flame Blue cheese dressing /for fries, potatoes, salads /

A/ 7, 10 /

**Sos z czerwonego wina**

Red wine sauce

A/ 7, 12 /

## NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE WARM UP DRINKS

### WINO GRZANE BIAŁE MULLED WHITE WINE

40 PLN

wino białe chardonnay / gin / syrop z marakui / pomarańcza / goździki  
chardonnay white wine / gin / passion fruit syrup / orange / cloves

### WINO GRZANE CZERWONE MULLED RED WINE

40 PLN

wino czerwone merlot / wiśniówka / pomarańcza / goździki  
merlot red wine / cherry liqueur / orange / cloves

### HERBATA ZIMOWA WINTER TEA

25 PLN

herbata / miód / pomarańcza / goździki  
tea / honey / orange / cloves

### HERBATA ZIMOWA Z MIODULĄ WINTER TEA WITH HONEY VODKA

35 PLN

herbata / miodula / miód / pomarańcza / goździki  
tea / honey vodka / honey / orange / cloves

## **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	29 PLN
Grejpfrutowy   Grapefruit	29 PLN

**NAPOJE BEZALKOHOLOWE I SOKI**  
**SOFT DRINKS AND JUICES**

	250 ml
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	12 PLN
Fanta, Sprite, Kinley Tonic	12 PLN
Fuze Tea Brzoskwiniowa / Cytrynowa Peach / Lemon	12 PLN
Soki Cappy Cappy Juices Pomarańcza / Jabłko / Grejpfrut Orange / Apple / Grapefruit	12 PLN
Red Bull	18 PLN

**WODA MINERALNA**  
**MINERAL WATER**

	330 ml	750 ml
Kropla Beskidu Niegazowana / Gazowana Still Water / Sparkling Water	9 PLN	13 PLN
Kinga Pienińska Niegazowana / Gazowana Still Water / Sparkling Water	10 PLN	15 PLN
San Pellegrino		27 PLN

**PIWO BECZKOWE**  
**DRAFT BEER**

	0,3l	0,5l
Żywiec Lager	17 PLN	22 PLN
Żywiec Biały	17 PLN	22 PLN

**PIWO BUTELKOWE**  
**BOTTLED BEER**

	but.   BTL
Żywiec IPA 0.5l	23 PLN
Żywiec APA 0.5l	23 PLN
Żywiec Porter 0.5l	23 PLN
Heineken 0.5l	23 PLN
Corona 0.33l	21 PLN
Budweiser 0.33l	20 PLN
Beck's 0.33l	20 PLN
Lefte 0.33l	22 PLN
Hoegaarden 0.33l	22 PLN
Cydr 0.5l	19 PLN

**PIWO REGIONALNE BROWAR DZIEDZICE**  
**REGIONAL CRAFT BEER**



	but.   BTL
Dziedzice Marcowe 0.5l	24 PLN
Dziedzice AIPA 0.5l	24 PLN
Dziedzice Pils 0.5l	24 PLN
Dziedzice Grejpfrutowe 0.5l	24 PLN

**PIWO BEZALKOHOLOWE**  
**NON ALCOHOLIC BEER**

	but.   BTL
Heineken 0,0% 0.5l	19 PLN
Żywiec Białe 0,0% 0.5l	19 PLN
Dziedzice Słoneczna Pomarańcza do 0,5% 0.5l	24 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
<b>Likiery Góralskie Polowaca</b> Cytrynówka, Bimber, Wiśniówka, Orzechówka Lemon, Moonshine, Cherry, Nut	20 PLN
<b>Soplica Staropolska</b>	23 PLN
<b>Śliwowica Passover 70%</b>	31 PLN
<b>Miodula Prezydencka</b>	27 PLN
<b>Miodula Szczyrkowska</b>	33 PLN
<b>Śliwowica Podbeskidzka 50%</b>	23 PLN
<b>Nalewka dereniowa "Potok Wysoki"</b> Dogwood liqueur "Potok Wysoki"	21 PLN
<b>Nalewka malinowa "Potok Wysoki"</b> Raspberry liqueur "Potok Wysoki"	21 PLN
<b>Nalewka owoce lasu "Potok Wysoki"</b> Wild berries liqueur "Potok Wysoki"	21 PLN
<b>Nalewka żurawinowa "Potok Wysoki"</b> Cranberry liqueur "Potok Wysoki"	21 PLN
<b>Nalewka pigwowa "Potok Wysoki"</b> Quince liqueur "Potok Wysoki"	21 PLN

**SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE**  
**CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES**

but. | BTL.    but. | BTL.  
200 ml        750 ml

Cava Brut Rose Mas Fi		127 PLN
Prosecco Casa Pecunia	39 PLN	133 PLN
Jean Pernet Brut		449 PLN
G.H Mumm Grand Cordon Brut		549 PLN
Perrier Jouet Blason Rose		980 PLN
Moët & Chandon Rose Imperial		990 PLN

**WINA BIAŁE**  
**WHITE WINES**

kiel. | GLASS    but. | BTL.  
150 ml        750 ml

Pinot Grigio DOC Tezza / Włochy	29 PLN	132 PLN
Sauvignon Blanc Kingfisher / Nowa Zelandia	35 PLN	165 PLN
Seyval Blanc Dom Charbielin / Polska	39 PLN	199 PLN
Chateau Ksara Blanc de Observatoire / Liban		160 PLN
Riesling Bio Gruber Roschitz / Austria		210 PLN
Gewurztraminer Huber et Bleger / Francja		230 PLN
Tokaj Nobilis - Furmint / Węgry		240 PLN
Solaris Soley Słońce i Wiatr / Polska		250 PLN
Robert Mondavi Twin Oaks Chardonnay / USA		279 PLN
Abbotts & Delaunay Rose / Francja	35 PLN	170 PLN
Riesling Pomarańczowy Pod Lubuskim Słońcem / Polska		280 PLN

**WINA CZERWONE**  
**RED WINES**

kiel. | GLASS 150 ml but. | BTL. 750 ml

Merlot Khora Di Camillo / Włochy	29 PLN	140 PLN
Malbec UKO Estate / Argentyna	33 PLN	149 PLN
Primitivo Di Manduria Santorino / Włochy	39 PLN	199 PLN
Chianti Graten DOCG / Włochy		215 PLN
Cabernet Sauvignon Phebus Reservado / Argentyna		250 PLN
Bordon Reserva Rioja DOC / Hiszpania		260 PLN
Carmenere Gran Reserva Koyle / Chile		270 PLN
Pinogato Winnica Trzebnicka / Polska		310 PLN
Aresca Costareto Barolo DOCG / Włochy		405 PLN
Chateau Belle Vue Haut Medoc / Francja		475 PLN
Amarone della Valpolicella DOCG Valpantena / Włochy		580 PLN

**WINA DESEROWE**  
**DESSERT WINES**

kiel. | GLASS 150 ml but. | BTL. 750 ml

Tokaji Furmint / Węgry	29 PLN	125 PLN
Schmitt Sohne Spätlese / Niemcy	33 PLN	149 PLN

**WINA BEZALKOHOLOWE**  
**ALCOHOL FREE WINE**

Chardonnay Light Live / Niemcy	29 PLN	129 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.