

SPECIALTY  BBQ & STEAK

# FLAME

R E S T A U R A N T

# MENU

DANIA SERWOWANE PROSTO Z NASZEGO GRILLA  
FLAME GRILL SHARING PLATTERS FOR TWO

TALERZE DLA

*Dwojga!*

## BBQ BEAST

160 PLN

wędzony brisket 12h / comber jagnięcy / ćwiartka kurczaka / polędwiczka wieprzowa / dip z palonego bakłażana / cassolette z ziemniaka z boczkiem i syropem klonowym / warzywa z ognia  
smoked beef brisket / smoked chicken / wood grilled rack of lamb / roasted eggplant dip / potato, oyster mushroom and maple syrup cassolette / grilled vegetables

A/ 3, 5, 6, 7

## BBQ CHEESE

154 PLN

selekcja serów wędzonych na drzewie owocowym  
burrata / domowe konfitury /  
crostini / jabłko / gruszka kompresowana / figi pieczone / ciepłe taco z masłem i solą Maldon  
selection of fruitwood smoked cheeses  
burrata / / homemade chutney / crostini / apple / compressed pear / roasted figs / Maldon sea salt buttered tacos

A/ 1, 3, 5, 7, 8

**PRZYSTAWKI | STARTERS**

**TATAR WOŁOWY**

69 PLN

**BEEF TARTARE**

wołowina / masło Gentleman's Relish z anchois /  
żółtko sous vide / pieczarka portobello / sos Flame BBQ / domowy chleb  
beef / Gentleman's Relish with anchois / sous vide egg yolk / portobello  
mushroom / Flame BBQ sauce / homemade bread

A/ 2, 3, 4, 7, 9, 10

**MATIAS HOLENDERSKI**

37 PLN

**FLAME MATIAS**

macerowany w oleju lnianym / sałatka z ziemniaków finger / por /  
musztarda / konfitowane pieczarki portobello / pieczywo razowe  
macerated in linseed oil / finger potatoes salad / leek / mustard / confit  
portobello mushroom / wholemeal bread

A/1, 2, 4, 10

**WOŁOWE SHOTGUN**

49 PLN

**BEEF SHOTGUN SHELLS**

zapekane cannelloni z szarpaną wołowiną / jalapeño / bekon /  
sos BBQ Flame  
baked cannelloni with pulled beef / jalapeño / bacon / Flame BBQ sauce

A/1, 3, 7, 9

**PIECZONY SELER**



31 PLN

**FLAME ROASTED CELERY**

pieczony seler / trufla / gastrique białego wina / figi  
Roasted celery / truffles / gastrique white wine / figs

A/ 9, 12

ZUPY | SOUPS

**CHOWDER Z OWOCAMI MORZA**

31 PLN

**CREAM CLAM CHOWDER**

vongole / bekon / papryka jalapeño / ziemniaki / domowe pieczywo  
clams / bacon / jalapeño / potatoes / homemade bread

A/ 2, 4, 7, 9, 12

**KREM Z DYNI**

27 PLN

**SQUASH SOUP**

dynia / wędzony bekon / bagietka / mleczko kokosowe  
pumpkin / smoked bacon / baguette / coconut milk

A/ 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**

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

45 PLN

**GRILLOWANY BURAK** 

**BAKED BEETS**

pieczony burak w miodzie / ser feta / cykoria / pistacje / gastrique z czerwonego wina / zioła

baked beets in honey / feta cheese / chicory / pistachios / red wine gastrique / herbs

A/5,7,8,10,12/

47 PLN

**CAESAR SERWOWANY PRZY STOLE**

**CLASSIC CAESAR SALAD SERVED TABLE SIDE**

sałata rzymska / parmezan / grzanki własnej produkcji / sos Cezar / kurczak

romaine lettuce / parmesan cheese / handmade Caesar sauce & croutons / chicken

A/1,2,3,4,10/

47 PLN

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

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

**BRYSKIET WOŁOWY**

**FLAME BRISKET**

140 PLN

mostek wołowy macerowany w mieszankach przypraw FLAME BBQ wędzony metodą low&slow 12h / chleb cebulowy

beef brisket macerated in Flame BBQ spices smoked low&slow 12h / onion bread

400g

A/1,10/

**KURCZAK**

49 PLN

**CHICKEN**

kwarta z kurczaka opalanego dymem z czereśni / Cowboy butter sos

smoked chicken ¼ / Cowboy butter sauce

A/7,10,12/

**ŻEBERKA BBQ**

**RACK OF BBQ RIBS**

70 PLN

żeberka wieprzowe / FLAME BBQ sos

rack of pork ribs / FLAME BBQ sauce

400g

A/6,8,9,10/

**COMBER JAGNIĘCY**

85 PLN

**LAMB RIBS**

comber jagnięcy / sos chimichurri

lamb ribs / chimichurri sauce

250g

A/8,9/

**TOMAHAWK**

DLA

*Dwojga!*

**TOMAHAWK STEAK**

350 PLN

stek z antrykotu z kością / sos pieprzowy

FLAME Tomahawk steak / peppercorn sauce

800g

A/7,12/

<b>T-BONE</b>	380 PLN
<b>T - BONE BY FLAME</b> sezonowany T - BONE / sos pieprzowy seasoned T- BONE / peppercorn sauce 600g A/7,12/	
<b>FILET MIGNON</b>	129 PLN
stek z polędwicy wołowej / sos bearnieński lub sos pieprzowy beef Tenderloin / Béarnaise sauce or peppercorn sauce 200g A/7,10,12/	
<b>SKIRT STEAK</b>	72 PLN
stek z łaty wołowej / sos chimichurri skirt steak / chimichurri 300g A/8,9/	
<b>POŁĘDWICA CHATEAUBRIAND SERWOWANA PRZY STOLE</b>	255 PLN
<b>CHATEAUBRIAND SERVED TABLE SIDE</b> stek z polędwicy wołowej dla dwóch osób / sos Bearneński lub sos pieprzowy FLAME Chateaubriand for two persons / Béarnaise sauce or peppercorn sauce 400g A/7,12/	

**RYBY & OWOCE MORZA | FISHES & SEAFOOD**

**STEK Z HALIBUTA**

65 PLN

**HALIBUT STEAK**

halibut z grilla / szpinak z palonym masłem / sos beszamelowy  
grilled halibut / spinach with burnt butter / béchamel sauce  
200g  
A/4,7/

**KREWETKI Z GRILLA**

85 PLN

**GRILLED SHRIMPS**

grillowane krewetki tygrysie / jalapeño chleb / sałata z dressingiem FLAME  
Black Tiger Shrimps / jalapeño bread/salad with FLAME dressing  
500g  
A/2,4,7/

**FLAME BURGERS, TACOS, KANAPKI | FLAME BURGERS, TACOS, SANWICHES ALL WITH SALAD**

**FLAME BURGER**

grillowany burger wołowy / brioche maślana / ser cheddar / cebula biała Globo /  
bekon / piklowany ogórek / sałatka / frytki  
grilled beef burger / brioche / cheddar / onion / smoked bacon /  
pickled cucumber / mix salad leaves / french fries  
250g  
A/1,7,9,10,12/

59 PLN

**BAGIETKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ**

**BAGUETTE WITH PULLED PORK**

bagietka pszenna na zakwasie / wolno pieczona szarpana wieprzowina /  
sos FLAME BBQ / ser cheddar / frytki / piklowany ogórek / mix sałat  
wheat sourdough baguette / pulled pork / Flame bbq sauce /  
cheddar cheese / french fries / pickled cucumber / lettuce mix  
A/1,7,9,10,12/

49 PLN

**TACOS Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ**

**TACOS WITH PULLED PORK**

Tacos z wolno pieczoną szarpaną wieprzowiną / kolendra / pomidory Pico de Gallo /  
cebula biała / czosnek / fasola red kidney / jalapeno / relish z ogórka / frytki 300g  
Flame Tacos / pulled pork / fresh coriander / pico de gallo tomato / onion / garlic /  
green beans / jalapeno / pickled cucumber / french fries 300 g  
A/1,7,9,10,12/

45 PLN



DESERY | DESSERTS

**BANANA FOSTER PRZYGOTOWYWANY PRZY STOLE** 29 PLN

**BANANA FOSTER SERVED TABLE SIDE**

flambirowane banany w likierze / orzechy / lody waniliowe / ciemny rum

Banana Foster / mix nuts / vanilla ice cream / dark rum

A/5,7,8/

**STRUDEL Di MELE**

szara reneta z polskich sadów / rodzynki/

migdały / rum ciemny / parfait chałwowe

gray reneta from Polish orchards / raisins / almonds / dark rum / halva

parfait

A/1,3,5,7,8/

31 PLN

**LODY**

**ICECREAM**

domowe lody wybór Szefa / bazylia / hiszpańskie evoo

hand made Yuzu ice cream Chefs choice / basil / evoo

A/3,5,8/

25 PLN

**PANCAKE**

pyszne naleśniki amerykańskie / lody Yuzu / gastrique z owoców

leśnych

pancake / Yuzu ice cream / forest fruits gastrique

A/1,3,5,7,8/

27 PLN

## DODATKI | FLAME SIDES

19 PLN

- Pieczony ziemniak Hasselback / zapiekany z serem / masło / szczypiorek  
Hasselback potatoes / baked with cheese / butter / chives  
A/7/
- Pieczony ziemniak / gzik / szczypior  
Potatoes from the fire / cottage cheese / chives  
A/7/
- Pieczony ziemniak / chili / cheddar / crème fraîche / czerwona cebula / kolendra  
Loaded baked Potato/Texas chilly/ cheese / red onion / coriander  
A/7/
- Pikantna fasola w pomidorach / boczek wędzony / chilli / porter/ kolendra  
Borracho Beans spicy Mexican drunken Beans made with beer/  
smokehouse bacon / spices / coriander  
A/7/
- Frytki / BBQ majonez  
French fries / BBQ mayo  
A/3,10/
- Grillowany mix warzyw  
Wood Grilled vegetables
- Szpinak / beszamel / panko  
Spinach / béchamel / panko  
A/1,7/
- Grillowana kukurydza / masło / sól morską  
Roasted Corn on the cob / butter / salt  
A/7/
- Chleb cebulowy Flame  
Flame Onion Bread  
A/1,7/
- Chleb kukurydziany z jalapeño  
Jalapeño Corn bread  
A/1,7,10/
- Chleb cebulowy FLAME 400g  
Flame Onion Bread 400g  
A/1,7/

30 PLN

**SOSY FLAME | HOMEMADE SOUCE BY FLAME**

5 PLN/50ML

- **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/
- **Flame dressing**  
Flame vinaigrette  
A/9,10/
- **Sos berneński**  
Béarnaise Sauce the Queen of steak sauces  
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/12, 7 /

**FLAME BEVERAGE**

**NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES**

Espresso	12 PLN
Espresso Macchiato	14 PLN
Espresso Doppio	18 PLN
Americano	15 PLN
Cappuccino	17 PLN
Caffé Latte	17 PLN
Flat White	22 PLN
Irish Coffee	25 PLN
Gorąca Czekolada   Hot Chocolate	15 PLN

**HERBATY | TEA**

Earl Grey Blossom	12 PLN
English Breakfast	12 PLN
Green Jasmine Chung Hao	12 PLN
Green Pineapple & Mango	12 PLN
White Earl Grey & Cucumber	12 PLN
Cherry & Pomegranate	12 PLN
Apple Strudel	12 PLN
Refreshing Mint	12 PLN
Ginger & Lemongrass	12 PLN

## SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE | FRESHLY SQUEEZED JUICES

	250 ml
Pomarańczowy   Orange	27 PLN
Grejfrutowy   Grapefruit	27 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	12 PLN
Brzoskwińowa / Cytrynowa Peach / Lemon	
Soki Cappy   Juices	12 PLN
Pomarańcza / Jabłko / Porzeczka / Grejpfrut Orange / Apple / Blackcurrant / Grapefruit	

## WODA MINERALNA | MINERAL WATER

<b>KROPLA BESKIDU</b>	330 ml	750 ml
Niegazowana Still Water	9 PLN	13 PLN
Gazowana Sparkling Water	9 PLN	13 PLN
<b>KINGA PIENIŃSKA</b>	330 ml	750 ml
Niegazowana Still Water	10 PLN	15 PLN
Gazowana Sparkling Water	10 PLN	15 PLN
Acqua Panna		27 PLN
San Pellegrino		27 PLN

## PIWO BECZKOWE | DRAFT BEER

	0,3l	0,5l
Żywiec Lager	15 PLN	19 PLN
Żywiec Biały	15 PLN	19 PLN

## PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Żywiec Jasne Pełne 0.5l	20 PLN
Żywiec IPA 0.5l	20 PLN
Żywiec APA 0.5l	20 PLN
Żywiec Porter 0.5l	20 PLN
Żywiec Ciemne 0.5l	20 PLN
Heineken 0.5l	20 PLN
Desperados Original 0.4l	20 PLN
Corona 0.33l	18 PLN
Bud 0.33l	18 PLN
Beck's 0.33l	18 PLN
Leffe 0.33l	20 PLN
Hoegaarden 0.33l	20 PLN
Cydr 0.5l	19 PLN

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

**but. | BTL**

Dziedzice Marcowe 0.5l	22 PLN
Dziedzice AIPA 0.5l	22 PLN
Dziedzice Pils 0.5l	22 PLN
Dziedzice Grejpfrutowe 0.5l	22 PLN

**PIWO BEZALKOHOLOWE | NON ALCOHOLIC BEER**

Heineken 0,0% 0.5l	19 PLN
Żywiec Białe 0,0% 0.5l	19 PLN
Żywiec Lemonż 0,0% 0.5l	19 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, Litworówka, Orzechówka Lemon, Moonshine, "Litworowka", Nut	16 PLN
Soplica Staropolska	21 PLN
Śliwowica Passover 70%	29 PLN
Miodula Prezydencka	24 PLN
Miodula Szczyrkowska	31 PLN
Śliwowica Podbeskidzka 50%	18 PLN
Nalewka dereniowa "Potok Wysoki" Dogwood liqueur "Potok Wysoki"	18 PLN
Nalewka wiśniowa "Potok Wysoki" Cherry liqueur "Potok Wysoki"	18 PLN
Nalewka owoce lasu "Potok Wysoki" Wild berries liqueur "Potok Wysoki"	18 PLN
Nalewka żurawinowa "Potok Wysoki" Cranberry liqueur "Potok Wysoki"	18 PLN
Nalewka pigwowa "Potok Wysoki" Quince liqueur "Potok Wysoki"	18 PLN



## KARTA WIN | WINE LIST

### SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES

	kiel.   GLASS 150 ml	but.   BTL. 750 ml
Cava Brut Rose Mas Fi		119 PLN
Prosecco Casa Pecunia	35 PLN	127 PLN
Jean Pernet Brut		449 PLN
G.H Mumm Grand Cordon Brut		549 PLN
Perrier-Jouet Blason Rose		980 PLN

### WINA BIAŁE | WHITE WINES

	kiel.   GLASS 150 ml	but.   BTL. 750 ml
Chardonnay Envyfol-Lavau/France	33 PLN	149 PLN
Pinot Grigio Villa San Martino/Italy	29 PLN	125 PLN
Sauvignon Blanc Kingfisher/New Zealand	35 PLN	161 PLN
G.H Mumm Grand Cordon Brut		549 PLN
Vinha do Bispado/Portugal		129 PLN
Albarino Albanta/Spain		195 PLN
Sauvignon Blanc Stoneburn/New Zeland		209 PLN
Robert Mondavi Twin Oaks Chardonnay/USA		279 PLN
Riesling Wachtenburg/Germany		149 PLN
Riesling Saint Vincent/Poland		195 PLN
Solaris Turnau/Poland		249 PLN

## WINA CZERWONE | RED WINES

	kiel.   GLASS 150 ml	but.   BTL. 750 ml
Burbero Montepulciano d` Abruzzo/Italy	25 PLN	115 PLN
Little Hills Cabernet Sauvignon/South Africa	29 PLN	125 PLN
Malbec UKO Estate/Argentina	33 PLN	149 PLN
Primitivo Villa Schinosa/Italy		169 PLN
Pinot Noir Les Muries/France		149 PLN
In Situ Reserva Carmenere/Chile		209 PLN
Rioja Reserva Bodegas Proelio/Spain		219 PLN
Valpolicella Ripasso/Italy		259 PLN
Robert Mondavi Twin Oaks Cabernet Sauvignon/USA		297 PLN
Silesian Couve Coloree/Poland		219 PLN
Rondo Regent Turnau/Poland		259 PLN

## WINA DESEROWE | DESSERT WINES

	kiel.   GLASS 150 ml	but.   BTL. 750 ml
Tokaji Furmint/Hungary	29 PLN	125 PLN
Schmitt Sohne Spätlese/Germany	33 PLN	149 PLN

## WINA BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL FREE WINE

Chardonnay Light Live/Germany	29 PLN	129 PLN
-------------------------------	--------	---------

**MENU DLA DZIECI | KIDS MENU**

**ROSÓŁ Z INDYKIEM, MAKARONEM I MARCHEWKĄ** 22 PLN  
Broth with turkey, pasta and carrot  
A/1

**POMIDOROWA ZABIELANA Z MAKARONEM LUB RYŻEM** 22 PLN  
Creamed tomato soup with pasta or rice  
A/1, 7

**POŁĘDWICA Z DORSZĄ PANIEROWANA, FRYTKI, SAŁATKA  
ZE ŚWIEŻYCH WARZYW** 37 PLN  
Breaded cod loin, fries, salad with fresh vegetables  
A/1,7

**SPAGHETTI Z SOSEM NEAPOLIТАŃSKIM** 25 PLN  
Spaghetti with Neapolitan sauce  
A/1, 7

**STRIPSY Z KURCZAKA, ZIEMNIAKI GOTOWANE,  
TARTA MARCHEW Z CYTRYNĄ** 32 PLN  
Chicken strips, boiled potatoes, grated carrot with lemon  
A/1, 3

**SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW SEZONOWCYH** 19 PLN  
Salad with fresh seasonal fruit

## ALERGENY | ALLERGENS

1. GLUTEN
2. SKORUPIAKI i produkty pochodne
3. JAJA i produkty pochodne
4. RYBY i produkty pochodne
5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne
6. SOJA i produkty pochodne
7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. ORZECHY
9. SELER i produkty pochodne
10. GORCZYCA i produkty pochodne
11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne
12. DWUTLENEK SIARKI
13. ŁUBIN i produkty pochodne
14. MIĘCZAKI i produkty pochodne

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.