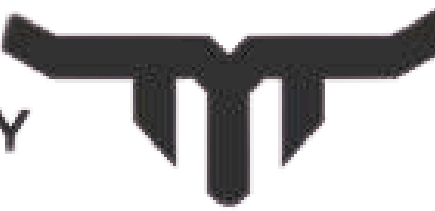


SPECIALTY  BBQ & STEAK

FLAME

R E S T A U R A N T

MENU

DANIA SERWOWANE PRZY STOLE TABLE SIDE LIVE COOKING

<p>POŁĘDWICA CHATEAUBRIAND CHATEAUBRIAND</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>291 PLN</p>
<p>TOMAHAWK TOMAHAWK STEAK</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>371 PLN</p>
<p>PORTERHOUSE PORTERHOUSE</p> <p>sezonowany porterhous / sos pieprzowy seasoned porterhouse / peppercorn sauce 800g A/ 7, 12 /</p>	<p>DLA <i>Dwójga!</i></p>	<p>475 PLN</p>
<p>SAŁATKA CAESAR CLASSIC CAESAR SALAD</p> <p>sałata rzymska / parmezan / grzanki własnej produkcji / sos Cezar / kurczak romaine lettuce / parmesan cheese / handmade Caesar sauce & croutons / chicken A/ 1, 2, 3, 4, 10 /</p>		<p>63 PLN</p>
<p>BANANA FOSTER</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>47 PLN</p>
<p>CHERRIES JUBILEE</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>47 PLN</p>

PRZYSTAWKI STARTERS

ZIEMNIAK Z KREWETKAMI

55 PLN

POTATO WITH SHRIMPS

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

PIECZONY SELER

39 PLN

FLAME ROASTED CELERY

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

MATIAS HOLENDERSKI

53 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

83 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

195 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

33 PLN

SQUASH SOUP

dynia / wędzony bekon / mleczko kokosowe / bagietka z grzybami
pumpkin / smoked bacon / coconut milk / baguette with mushroom

A/ 1, 7, 9 /

PHO



31 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

49 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



49 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

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 /

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

BAKŁAŻAN SMAŻONY FRIED EGGPLANT

47 PLN

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

RAVIOLI Z HOMAREM LOBSTER RAVIOLI

189 PLN

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

PIEROGI Z KACZKĄ DUMPLINGS WITH DUCK

79 PLN

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

KURCZAK CHICKEN



77 PLN

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 /

KACZKA PO PEKIŃSKU PEKING DUCK

99 PLN

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

PROSTO Z GRILLA OPALANEGO DREWNEM STRAIGHT FROM THE WOODEN GRILL

RIBEYE

stek z antrykotu / sos pieprzowy

ribeye steak / pepper sauce

300g

A/ 8, 9 /

395 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 /

157 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 /

145 PLN

SKIRT STEAK

stek z łaty wołowej USA / sos chimichurri

USA skirt steak / chimichurri sauce

400g

A/ 6, 9, 12 /

157 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 /

91 PLN

RYBY & OWOCE MORZA **FISHES & SEAFOOD**

TURBOT

145 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

135 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

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 /

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 /

37 PLN

MILLE FEUILLE

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

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

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 /

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/

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 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
Lefte 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

WINA OFERTA SPECJALNA
WINE SPECIAL OFFER

but. | BTL.
750 ml

Białe:

Vins Carm Vinha Do Bispado Branco
Szczep: Rabigato (...) Kraj: Portugalia Region: Douro

99 PLN

Wachtenburg
Szczep: Riesling Kraj: Niemcy Region: Pfalz

119 PLN

Czerwone:

Winnica Silesian Cuvee Colore
Szczep: Regent (...) Kraj: Polska Region: Śląsk

119 PLN

In Situ Reserva
Szczep: Carmenere Kraj: Chille Region: Dolina Aconcagua

109 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.