

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

177 PLN

wędzony brisket 12h / jagnięcina / 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

KIEŁBASY DOMOWE

95 PLN

HOMEMADE SUSAGGE

jagnięca / wieprzowa / z dzika
konfitura z żurawiny / musztarda bbq / chałka z serem Ricotta / masło
miso
lamb / pork / wild boar / cranberry jam / bbq mustard / sweet bread with
Ricotta / Miso butter

A/ 1, 3, 7, 9, 10, 12

PRZYSTAWKI | STARTERS

TATAR WOŁOWY

69 PLN

BEEF TARTARE

wołowina sezonowana / masło Gentleman's Relish z anchois / słonina wędzona / musztarda francuska / żółtko sous vide / pieczarka portobello / sos Flame BBQ / domowy chleb

beef / Gentleman's Relish with anchois / smoked lard / French mustard / sous vide egg yolk / portobello mushroom / Flame BBQ sauce / homemade bread

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

MATIAS HOLENDERSKI

47 PLN

FLAME MATIAS

filet macerowany w oleju lnianym / sałatka z ziemniaków finger / por / musztarda / konfitowane pieczarki portobello / puree z szalotki / pieczywo razowe

fillet macerated in linseed oil / finger potatoes salad / leek / mustard / confit portobello mushroom / shallot puree / wholemeal bread

A/1, 2, 4, 10

KREWETKI W SKROBI

99 PLN

PRAWNS IN STARCH

sałatka / bagietka z masłem rakowym / sos tajski / majonez Kabayaki salad / baguette with cryfish butter / thai sauce / Kabayaki mayo

A/1, 3, 4, 6, 7, 14

PIECZONY SELER

FLAME ROASTED CELERY 

37 PLN

pieczony seler / trufla / gastrique białego wina / daktyle roasted celery / truffles / gastrique white wine / dates

A/ 9, 12

ZUPY | SOUPS

CHOWDER Z OWOCAMI MORZA

35 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

29 PLN

SQUASH SOUP

dynia / wędzony bekon / mleczko kokosowe / brioche
pumpkin / smoked bacon / coconut milk / brioche

A/ 1, 3, 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/ 1, 2, 4, 6, 9, 11

SALĄTY | SALADS

FLAME GREENS

mix sałat / pomidory marynowane / pieczona papryka / karmelizowane winogrono / orzechy / vinegrette

*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

SALĄTKA 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

65 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

59 PLN

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

PROSTO Z GRILLA OPALANEGO DREWNEM
STRAIGHT FROM THE WOODEN GRILL

KURCZAK

73 PLN

CHICKEN

kwarta z kurczaka opalanego dymem z czereśni /
czerwona kapusta / puree ziemniaczane
smoked chicken ¼ / red cabbage / potato puree
A/7, 10, 12

ŻEBERKA BBQ

85 PLN

RACK OF BBQ RIBS

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

BIODRÓWKA JAGNIĘCA

91 PLN

LAMB HIPSTER

biodrówka jagnięca / marynowane pomidory /
ziemniaki / labne
lamb hipster / marinated tomatoes / potato / labne
250g
A/6, 7, 8, 9, 12

TOMAHAWK

DLA

Dwójga!

350 PLN

TOMAHAWK STEAK

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

PORTERHOUSE

PORTERHOUSE BY FLAME

sezonowany PORTERHOUSE / sos pieprzowy
seasoned PORTERHOUSE / peppercorn sauce

800g

A/7, 12

DLA

Dwojga!

450 PLN

FILET MIGNON

stek z polędwicy wołowej / sos bearneński lub sos pieprzowy
beef Tenderloin / Béarnaise sauce or peppercorn sauce

200g

A/7, 10, 12

135 PLN

SKIRT STEAK

stek z łaty wołowej USA / sos chimichurri
USA skirt steak / chimichurri sauce

400g

A/8, 9, 12

139 PLN

POŁĘDWICA CHATEAUBRIAND SERWOWANA PRZY STOLE

CHATEAUBRIAND SERVED TABLE SIDE

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

271 PLN

RIBEYE

stek z antrykotu / sos pieprzowy

ribeye steak / pepper sauce

300g

A/8, 9

380 PLN

WAGYU

rostbef Wagyu/ sos japoński / chałka / grzyby

Wagyu roastbeef/ Japanese sauce / sweet bread/ shitaki

300g

A/1, 3, 6, 7, 10, 11, 12

850 PLN

STEAK DIANE SERWOWANY PRZY STOLE

stek z polędwicy wołowej / sos winny / grzyby / ziemniaki

Beef tenderloin / wine sauce / mushrooms / potato

350g

A/7, 8, 9, 12

311 PLN

DLA

Dwojga!

RYBY & OWOCE MORZA | FISHES & SEAFOOD

LUCJAN 119 PLN

RED SNAPER

lucjan z grilla / mule / vongole / bisque / puree
grilled red snaper / mussels / clams / bisque / puree
250g
A/2, 4,7, 9, 12

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

FLAME BURGERS, TACOS, KANAPKI
FLAME BURGERS, TACOS, SANWICHES

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

BAGIETKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ 53 PLN

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

TACOS / OŚMIORNICA / KALMAR 69 PLN

TACOS / OCTOPUS / SQUID

Tacos / słonina / quacamole / ośmiornica / kalmar
Flame Tacos /quacamole/ bacon / octopus / squid
A/1, 7, 9, 10, 12, 14

DESERY | DESSERTS

BANANA FOSTER PRZYGOTOWYWANY PRZY STOLE 45 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 33 PLN

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/

LODY 29 PLN
ICECREAM

domowe lody wybór Szefa / bazylia / hiszpańskie evoo
homemade ice cream Chefs choice / basil / evoo
A/3,5,8/

PANCAKE 31 PLN

puszysty naleśnik amerykański / lody Yuzu / gastrique z owoców leśnych
pancake / Youzu ice cream / forest fruits gastrique
A/1,3,5,7,8/

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/
- Pieczony kalafior
Baked couliflowerr
A/7/
- Frytki / BBQ majonez
French fries / BBQ mayo
A/3,10/
- Grillowany mix warzyw
Wood Grilled vegetables
- Pieczone marchewki
Baked carrots
A/1,7/
- Grillowana kukurydza / masło / sól morską
Roasted Corn on the cob / butter / salt
A/7/

- Chleb cebulowy FLAME 400g

29 PLN

Flame Onion Bread 400g

A/1,7/

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	18 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

KROPLA BESKIDU	330 ml	750 ml
Niegazowana Still Water	9 PLN	13 PLN
Gazowana Sparkling Water	9 PLN	13 PLN
KINGA PIENIŃSKA	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

but. | BTL

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
Heineken 0.5l	20 PLN
Desperados Original 0.4l	20 PLN
Corona 0.33l	18 PLN
Budweiser 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 Grejpfruż 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	17 PLN
Soplica Staropolska	21 PLN
Śliwowica Passover 70%	29 PLN
Miodula Prezydencka	29 PLN
Miodula Szczyrkowska	31 PLN
Śliwowica Podbeskidzka 50%	21 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

	but. BTL. 200 ml	but. BTL. 750 ml
Cava Brut Rose Mas Fi		121 PLN
Prosecco Casa Pecunia	35 PLN	127 PLN
Jean Pernet Brut		449 PLN
G.H Mumm Grand Cordon Brut		549 PLN
Moët & Chandon Rosé Impérial		990 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
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/Argentin	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 INDYKA Z MAKARONEM I MARCHEWKĄ TURKEY BROTH WITH PASTA AND CARROT A/1	22 PLN
POMIDOROWA ZABIELANA Z RYŻEM CREAMED TOMATO SOUP WITH RICE A/1, 7	22 PLN
POŁĘDWICA Z DORSZA PANIEROWANA, FRYTKI, SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW BREADED COD LOIN, FRENCH FIRES, SALAD WITH VEGETABLES A/1,7	37 PLN
SPAGHETTI Z SOSEM NEAPOLITAŃSKIM SPAGHETTI WITH NEAPOLITAN SAUCE A/1, 7	25 PLN
STRIPSY Z KURCZAKA, ZIEMNIAKI PIECZONE, TARTA MARCHEW Z CYTRYNĄ CHICKEN STRIPS, BAKED POTATOES, GRATED CARROT WITH LEMON A/1, 3	32 PLN
SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW SEZONOWYCH SALAD WITH SEASONAL FRUIT	19 PLN

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 ziółowy, 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.