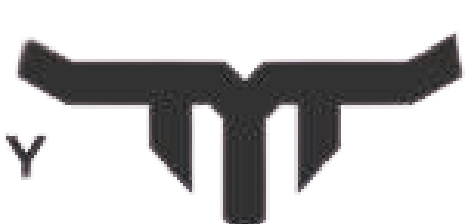


SPECIALTY  BBQ & STEAK

FLAME

R E S T A U R A N T

MENU

DANIA SERWOWANE PRZY STOLE

TABLE SIDE LIVE COOKING

POŁĘDWICA CHATEAUBRIAND

CHATEAUBRIAND

DLA

Dwojga!

271 PLN

stek z polędwicy wołowej / sos Bearneński lub sos pieprzowy
Flame Chateaubriand steak / Béarnaise sauce or peppercorn sauce
400g
A/ 7, 12 /

TOMAHAWK

DLA

Dwojga!

359 PLN

TOMAHAWK STEAK

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

SALATKA CAESAR

59 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, 4, 10 /

BANANA FOSTER

45 PLN

flambirowane banany w likierze / orzechy / lody waniliowe / ciemny rum
Banana Foster / mix nuts / vanilla ice cream / dark rum
A/ 5, 7, 8 /

CHERRIES JUBILEE

45 PLN

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

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 /



TERRINA Z FOIE GRAS

47 PLN

FOIE GRAS TERRINE

foie gras / kurczak / wieprzowina / figa / brioche
foie gras / chicken / pork / fig / brioche
A/ 1, 3, 5, 7, 9, 10, 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

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

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 / 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 /



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 SERWOWANE PROSTO Z NASZEGO GRILLA FLAME GRILL SHARING PLATTERS FOR TWO

TALERZE DLA

Dwójka!

BBQ BEAST

249 PLN

wędzony brisket 12h / comber jagnięcy / ćwiartka kurczaka / żeberka BBQ /
warzywa z ognia / batat

smoked beef brisket / wood grilled rack of lamb / smoked chicken / BBQ ribs /
grilled vegetables / sweet potato

A/ 3, 5, 6, 7 /

PORTERHOUSE

450 PLN

PORTERHOUSE

sezonowany porterhous / sos pieprzowy

seasoned porterhouse / peppercorn sauce

800g

A/ 7, 12 /

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

BAKŁAŻAN SMAŻONY FRIED EGGPLANT

41 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 /

KURCZAK CHICKEN



73 PLN

połowka 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

95 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

380 PLN

stek z antrykotu / sos pieprzowy

ribeye steak / pepper sauce

300g

A/ 8, 9 /

COMBER JAGNIĘCY



149 PLN

RACK OF LAMB

comber jagnięcy / pomidory w sosie awokado / ziemniaki

rack of lamb / tomatoes in avocado sauce / potatoes

200 g

A/ 6, 7, 9 /

POŁĘDWICA Z KOŚCIĄ

179 PLN

BEEF TENDERLOIN WITH BONE

połędwica wołowa / kapusta rzymska / sos holenderski / ziemniak

beef tenderloin / romaine lettuce / Hollandaise sauce / potato

250g

A/ 7, 8, 9, 12 /

FILET MIGNON

135 PLN

stek z polędwicy wołowej / sos bearnijski lub sos pieprzowy

beef Tenderloin / Béarnaise sauce or peppercorn sauce

200g

A/ 3, 7, 10, 12 /

SKIRT STEAK

149 PLN

stek z łaty wołowej USA / sos chimichurri

USA skirt steak / chimichurri sauce

400g

A/ 6, 9, 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 /

RYBY & OWOCE MORZA

FISHES & SEAFOOD

TURBOT

TURBOT

139 PLN

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

SEAFOOD PAN

129 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 /

FLAME BURGERS

FLAME BURGERS

SURF&TURF BURGER

89 PLN

grillowany burger wołowy / krewetki / brioche maślane / 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 maślane / 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, KANAPKI

TACOS, SANDWICHES

KANAPKA KATSU

53 PLN

KATSU SANDWICH

kurczak katsu / chleb cebulowy / kapusta czerwona / frytki

chicken katsu / onion bread / red cabbage / french fries

250g

A/ 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12 /

TACOS / OŚMIORNICA / KALMAR

69 PLN

TACOS / OCTOPUS / SQUID

tacos / słonina / guacamole / ośmiornica / kalmar

Flame Tacos / guacamole/ bacon / octopus / squid

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

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 /

Grillowany mix warzyw

Wood grilled vegetables

Grillowana 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

HOMEMADE SAUCES 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 /

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
Leffe 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
Likiery Góralskie Polowaca Cytrynówka, Bimber, Wiśniówka, Orzechówka Lemon, Moonshine, Cherry, Nut	20 PLN
Soplica Staropolska	23 PLN
Śliwowica Passover 70%	31 PLN
Miodula Prezydencka	27 PLN
Miodula Szczyrkowska	33 PLN
Śliwowica Podbeskidzka 50%	23 PLN
Nalewka dereniowa "Potok Wysoki" Dogwood liqueur "Potok Wysoki"	21 PLN
Nalewka malinowa "Potok Wysoki" Raspberry liqueur "Potok Wysoki"	21 PLN
Nalewka owoce lasu "Potok Wysoki" Wild berries liqueur "Potok Wysoki"	21 PLN
Nalewka żurawinowa "Potok Wysoki" Cranberry liqueur "Potok Wysoki"	21 PLN
Nalewka pigwowa "Potok Wysoki" 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.