

Flaming & Co. Restaurant. Tenis świetnym dodatkiem do dobrej kuchni

maciej · 30 czerwca, 2026



Wielu powie, że stwierdzenie „podróże kształcą” to banał, którego nie warto powtarzać. Jednak zderzenie z inną kulturą, językiem czy odmienną kuchnią sprawia, że szukamy i znajdujemy nietuzinkowe, ciekawsze bodźce do działania. 17 lat temu podróże stały się właśnie taką kulinarną inspiracją dla Michała Będzia. Jeśli dodamy do tego jego sportowo-tenisowe pasje, to efektem końcowym stał się niezwykle ciekawy projekt. Flaming & Co. Restaurant jest doskonałym przykładem, jak entuzjazm i życiowe pasje można przełożyć na świetnie prosperujący biznes.

– W 2009 roku rzeczywistość dotycząca polskiej gastronomii, prowadzenia biznesu w tym segmencie gospodarki, była diametralnie inna niż obecnie – wspomina Michał Będzia. – Podróżując z żoną po świecie stwierdziliśmy, że spróbujemy sił i otworzymy restaurację. Byliśmy bez doświadczenia, ale z głową pełną pomysłów. Najważniejsza idea, jaka nam przyświecała, to innowacyjność. To motto jest obecne do dziś w działalności Flaming & Co. Restaurant. Być może niewielu pamięta, że właśnie w naszej restauracji jako jedni z pierwszych w kraju zaczęliśmy podawać burgery na talerzu. A to jeden z przykładów z ostatnich lat. Tuż po pandemii – wzorem Stanów Zjednoczonych i Wielkiej Brytanii – dodajemy napiwki do ceny rachunków. Ten patent sprawdza się też w Polsce. Naturalnie, jeśli gość nie jest zadowolony z obsługi, może pominąć ten punkt – zaznacza pan Michał.

Właściciel Flaming & Co. Restaurant podkreśla również fakt, jak ewoluowała świadomość Polaków dotycząca kulinariów.



Form Follows *Fun*

Introducing the all new MUSE

– Jesteśmy dużo bardziej wyedukowani. Dotyczy to zarówno składników posiłków, jak również doboru win, czy też rodzajów szampana. W restauracji mamy 60 etykiet z butelkami szampana i kilkaset rodzajów win. Serwujemy proste dania, ale robione z najwyższej jakości produktów. Przykłady: ryby importujemy z Francji, sery, w tym np. mozzarellę z Włoch – tłumaczy Michał Będzia i mówi z uśmiechem: – Świetnym dodatkiem do dobrej kuchni jest... tenis.

Form Follows *Fun*

Przedstawiamy całkowicie nową linię MUSE



– Świetnym dodatkiem do dobrej kuchni jest... tenis – uważa Michał Będzia. Fot. Flaming & Co. Restaurant

Od dwóch lat (w tym roku jest trzeci sezon) na przełomie czerwca i lipca trwa Wimbledon Garden Experience.

- Naszym celem jest przeniesienie atmosfery brytyjskiej elegancji i sportowego prestiżu do wyjątkowej przestrzeni ogrodu. Codzienne transmisje meczów z trawiastych kortów Wimbledonu, stylowa strefa relaksu, starannie wyselekcjonowana oferta menu – wszystko to tworzy nieodłączny element sportowej celebracji w najlepszym wydaniu – zachęca Ada Najmoła z Flaming Restaurant.

KANWA
APARTAMENTY

ZAMOYSKIEGO 24/25
WARSZAWA

PRZESTRZEŃ, KTÓRĄ TWORZYSZ
Apartamenty na warszawskiej Pradze
z widokiem na Jezioro Kamionkowskie

[SPRAWDŹ OFERTĘ →](#)



Również w tym roku – od 29 czerwca do 12 lipca – można uczestniczyć w codziennych transmisjach meczów Wimbledonu w ekskluzywnej strefie kibica. Średnia liczba gości restauracji w tym okresie wynosi... aż 800 osób.



Fot. 2 x Flaming & Co. Restaurant



– W ogrodzie Flaming & Co. Restaurant znajduje się dedykowana przestrzeń inspirowana Wimbledonem. Jest duża rakietka tenisowa jako element scenografii przy wejściu do ogrodu, obecność telebimu transmitującego mecze turniejowe, aranżacje strefy w stylu lounge z elementami tenisowymi, strefa strawberry z mascarpone, ciasteczka tenisowe, tematyczne menu- wylicza Ada Najmoła.

Skąd zainteresowanie właśnie tenisem? – Tenis inspirował mnie od najmłodszych lat. Dużo trenowałem, szczególnie, gdy miałem 10 -14 lat – mówi Michał Będzia. – To odwieczna miłość do tenisa, którą starałem się zarazić 14-letniego obecnie syna. Gustaw rywalizuje w Ogólnopolskich Turniejach Klasyfikacyjnych, sporo – szczególnie w okresie wakacyjnym – jeździmy po Europie, gdzie syn startuje w imprezach Tennis Europe. W ostatnich miesiącach była m.in. Macedonia, Finlandia, Norwegia, Bośnia i Hercegowina. Staramy się też bywać na dużych turniejach w roli bacznych obserwatorów i kibiców: Roland Garros w Paryżu, Madryt, Barcelona. Natomiast ja – w miarę swoich skromnych możliwości czasowych – idę na kort i regularnie – także we Flamingu – oglądam tenisowe pojedynki – kończy pan Michał i zaprasza do Flaming & Co. Restaurant nie tylko fanów tenisa.



Czytaj online i udostępnij:

<https://tenismagazyn.pl/flaming-co-restaurant-tenis-swietnym-dodatkiem-do-dobrej-kuchni/>