



## PRZYSTAWKI

<b>Tatar z łososia</b> 180 g	<b>28 zł</b>
łosoś (80g), burak ćwikłowy, ogórek zielony, mięta, koper nać, grzanki z masłem ziołowym	
<b>Krewetki tiger</b> 180 g (5 szt.)	<b>31 zł</b>
jarmuż, pomidor suszony, grzanki z masłem ziołowym	
<b>Tatar wołowy</b> 180 g	<b>34 zł</b>
połędwica wołowa (80 g) + klasyczne dodatki, grzanki z masłem ziołowym	



## SALATKI

<b>Sałatka z rostbefem</b> 250 g	<b>26 zł</b>
rukola, rostbef, grana padano, pomidorki koktajlowe, sos balsamiczny, ziarna słonecznika, sos czosnkowo-koperkowy, grzanki z masłem ziołowym	
<b>Sałatka Cezar</b> 250 g	<b>26 zł</b>
sałata rzymska, kurczak grillowany, chipsy z boczku, sos cezarski, ser grana padano, pomidorki koktajlowe, grzanki z masłem ziołowym	
<b>Sałatka nicejska</b> 250 g	<b>26 zł</b>
mix sałat, tuńczyk, pomidor, jajko, cebula czerwona, oliwki zielone, papryka, ogórek świeży, sos winegret, grzanki z masłem ziołowym	
<b>Sałatka wegetariańska</b> 250 g	<b>26 zł</b>
szpinak, ser feta, burak ćwikłowy, gruszka, orzechy włoskie, sos musztardowo-cytrynowy, grzanki z masłem ziołowym	



## ZUPY

<b>Bulion wołowy</b> 300 ml	<b>14 zł</b>
wołowina, makaron ryżowy, czosnek, cebula, imbir, nać pietruszki	
<b>Zupa krem z pomidorów</b> 300 ml	<b>14 zł</b>
pomidory, marchew, seler, śmietana, grzanki kostka (na zupie)	
<b>Chłodnik z botwinki</b> 300 ml	<b>14 zł</b>
buraki ćwikłowe, botwinka, kefir, jajko, koperek	



## RYBA

<b>Okoń z Jeziora Wiktorii (z pieca)</b> 180 g	<b>35 zł</b>
puree z zielonego groszku z papryczką chili, ciecierzycą (papryka, cukinia, czosnek), sos winno-maślano-śmietanowy (skórka z cytryny)	
<b>Łosoś (z pieca)</b> 180 g	<b>40 zł</b>
puree (gruszka, banan, pietruszka), szpinak z pomidorkiem koktajlowym (czosnek, ziarna słonecznika)	



## DESERY

<b>Sernik szefowej</b> 150 g	<b>15 zł</b>
sos czekoladowy, lody czekoladowe	
<b>Fondant czekoladowy</b> 150 g	<b>18 zł</b>
sos toffi, lody truskawkowe	
<b>Deser lodowy</b> 150 g	<b>21 zł</b>
3 gałki lodów, owoce, bakalie, bita śmietana, sos malinowy	



## DODATKI DO DAŃ

<b>1x DODATEK</b>	<b>4 zł</b>		
ziemniaki gotowane (masło, koperek), puree białe (gruszka, banan, pietruszka), puree zielone (groszek zielony, papryczka chili)			
<b>1x DODATEK</b>	<b>6 zł</b>		
frytki steak house, frytki julienne, ćwiartki ziemniaczane, ciecierzycą (papryka, cukinia, czosnek), kasza jaglana (pomidor koktajlowy, papryka, cebula, czosnek)			
<b>1x DODATEK</b>	<b>8 zł</b>		
warzywa grillowane (papryka, pieczarki, cebula, cukinia), szpinak z pomidorkiem koktajlowym (czosnek, ziarna słonecznika), brukselka (orzechy włoskie, rodzynki, czosnek)			
<b>Surówka</b> 130g	<b>6 zł</b>	<b>Mix sałat</b> 80 g	<b>8 zł</b>
<b>Zestaw surówek</b> 200g	<b>10 zł</b>	(buraczki, marchew, biała kapusta)	



## DANIA MIĘSNE

<b>Indyk stek (sous vide/grill)</b> 300 g	<b>33 zł</b>
filet z piersi indyka ze szpinakiem i serem feta, puree z zielonego groszku z papryczką chili, kasza jaglana (pomidor koktajlowy, papryka, cebula, czosnek), sos winno-maślano-śmietanowy	
<b>Żebra wołowe w miodzie (sous vide/piec)</b> 300 g	<b>39 zł</b>
brukselka (orzechy włoskie, rodzynki, czosnek) ćwiartki ziemniaczane, sos demi glace ziołowy	
<b>Stek szefa (z grilla)</b> 250 g	<b>42 zł</b>
zrazowa górna - serce (sezonowany), grillowane warzywa (pieczarki, cebula, papryka, cukinia), ćwiartki ziemniaczane	
<b>Policzki wołowe (sous vide/piec)</b> 200 g	<b>45 zł</b>
brukselka (orzechy włoskie, rodzynki, czosnek), kasza jaglana (pomidor koktajlowy, papryka, cebula, czosnek), sos własny	
<b>New York stek z rostbefu (z grilla)</b> 300 g	<b>58 zł</b>
rostbef (sezonowany), ćwiartki ziemniaczane, mix sałat, sos chimichurri	
<b>Stek z połędwicy (z grilla)</b> 200 g	<b>66 zł</b>
połędwica wołowa, puree (gruszka, banan, pietruszka), szpinak z pomidorkiem koktajlowym (czosnek, ziarna słonecznika)	
<b>Stek Angus (z grilla)</b> 250 g	<b>72 zł</b>
łopatka wołowa (Angus USA), puree z zielonego groszku z papryczką chili, ciecierzycą (papryka, cukinia, czosnek)	
<b>T-Bone Stek (z grilla)</b> 400 g	<b>78 zł</b>
połędwica i rostbef z fragmentem kości kręgosłupa, grillowane warzywa (pieczarki, cebula, papryka, cukinia), ćwiartki ziemniaczane, sos demi glace ziołowy	
<b>Antrykot z kością (z grilla)</b> 500 g	<b>130 zł</b>
antrykot z kością (sezonowany), brukselka (orzechy włoskie, rodzynki, czosnek), frytki stek house, sos chimichurri	
<b>Toma hawk (z grilla)</b> 800 g	<b>180 zł</b>
antrykot z kością żebrową, masło ziołowe, ćwiartki ziemniaczane, mix sałat	



## KOKTAJLE FIT

(15 zł - stała cena, 12 zł - w dniu promocji)

<b>Poniedziałek (akcja regeneracja)</b>	jabłko, pomarańcza, maliny, świeży imbir, bazylija
<b>Wtorek (oczyszczamy organizm)</b>	sok aloesowy, sok z cytryny, avocado, truskawki, nać pietruszki
<b>Środa (dbamy o sylwetkę)</b>	sok z buraka, jabłko, ananas, banan, jarmuż
<b>Czwartek (wzmacniamy odporność)</b>	sok pomarańczowy, banan, gruszka, kiwi, nać pietruszki
<b>Piątek (energia po męczącym tygodniu)</b>	jabłko, truskawki, sok pomarańczowy, banan, szpinak
<b>Sobota (promienna cera)</b>	marchew, truskawki, miód, cytryna, imbir
<b>Niedziela (przyspieszamy metabolizm)</b>	jogurt naturalny, kiwi, avocado, banan, miód



## BURGERY

Do wyboru 3 rodzaje bułek (retro, tradycyjna z sezamem, ziemniaczana)

<b>WEGE Burger jaglany</b>	<b>24 zł</b>
kotlet WEGE (marchew, kasza jaglana, sezam, ziarna słonecznika), chutney z żurawiny, sos czosnkowy, rukola, ser camembert, pomidor, ogórek świeży	
<b>WEGE Burger z grillowanymi warzywami</b>	<b>26 zł</b>
grillowane warzywa (cukinia, bakłażan), sos musztardowy, ketchup, rukola, ser halloumi, pomidor, ogórek świeży	
<b>Pikantny Burger</b>	<b>26 zł</b>
mięso wołowe 150 g, sos ostry, sos czosnkowo-koperkowy, sałata rzymska, papryka jalapeno, pomidor suszony, cebula czerwona	
<b>Cheese Burger</b>	<b>26 zł</b>
mięso wołowe 150 g, sos czosnkowo-koperkowy, ketchup, sałata lodowa, cheddar topiony, papryka, pomidor	
<b>Bacon Burger</b>	<b>30 zł</b>
mięso wołowe 150 g, sos barbecue, sos musztardowy, rukola, chrupiący bacon, pomidor, cebula czerwona, ogórek świeży	
<b>Chicken Burger</b>	<b>26 zł</b>
kurczak grillowany 150g, sos czosnkowo-koperkowy, ketchup, sałata lodowa, ser kozzi, cebula czerwona, pomidor	
<b>Avocado Burger</b>	<b>28 zł</b>
mięso wołowe 150 g, sos czosnkowo-koperkowy, chutney z żurawiny, sałata lodowa, ser lazur, puree z awokado, pomidor, cebula czerwona	
<b>Egg Burger</b>	<b>28 zł</b>
mięso wołowe 150 g, ketchup, sos musztardowy, sałata rzymska, jajko sadzone, chrupiący bacon, pomidor	
<b>Wiejski Burger</b>	<b>26 zł</b>
mięso wołowe 150 g, sos barbecue, sos musztardowy, sałata lodowa, kiełbasa wiejska, ogórek kiszony, pomidor, chrzan, cebula prażona	
<b>Twój Burger</b>	<b>28 zł</b>
mięso wołowe 150 g, 2 sosy do wyboru, 3 dodatki do wyboru	
<b>Break Burger</b>	<b>30 zł</b>
mięso wołowe 150g, sos chrzanowy, rukola, fasola w sosie pomidorowym, jajko sadzone, chrupiący boczek	
<b>Firmowy Burger XXL (2x mięso)</b>	<b>40 zł</b>
2x mięso wołowe 150 g, sos barbecue, sos musztardowy, sałata rzymska, cheddar topiony, chrupiący bacon, pomidor, cebula czerwona, ogórek świeży	
<b>Burgery wykonujemy w 100% z najlepszej jakości wołowiny. Burgery podajemy w zestawie z sałatką Colorado i frytkami steak house.</b>	



## NAPOJE CIEPŁE

<b>Herbata</b>	<b>7 zł</b>
<b>Espresso</b>	<b>6 zł</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>8 zł</b>
<b>Caffe americano</b>	<b>7 zł</b>
<b>Espresso macchiato</b>	<b>7 zł</b>
<b>Cappucino</b>	<b>9 zł</b>
<b>Flat white</b>	<b>9 zł</b>
<b>Kawa biała</b>	<b>8 zł</b>
<b>Caffe Latte macchiato</b>	<b>10 zł</b>
<b>Caffe Frappe</b>	<b>15 zł</b>
<b>Irish Caffe</b>	<b>16 zł</b>
<b>Czekolada na gorąco</b>	<b>10 zł</b>

Bazujemy na świeżych, regionalnych, sprawdzonych produktach.



## NAPOJE ZIMNE

<b>Pepsi but. 0,2l</b>	<b>6 zł</b>
<b>Pepsi max but. 0,2l</b>	<b>6 zł</b>
<b>7up but. 0,2l</b>	<b>6 zł</b>
<b>Mirinda but. 0,2l</b>	<b>6 zł</b>
<b>Schweppes tonic but. 0,2l</b>	<b>6 zł</b>
<b>Lipton Ice Tea but. 0,2l</b>	<b>6 zł</b>
<b>Red Bull 250 ml</b>	<b>12 zł</b>
<b>Soki owocowe 200 ml</b> (pomarańczowy, jabłkowy)	<b>6 zł</b>
<b>Nektary owocowe 200 ml</b> (bananowy, czarna porzeczka)	<b>6 zł</b>
<b>Woda Krystaliczne Źródło n/gaz but. 0,3l</b>	<b>5 zł</b>
<b>Woda Krystaliczne Źródło gaz but. 0,3l</b>	<b>5 zł</b>
<b>Sok wyciskany z pomarańczy 200ml</b>	<b>10 zł</b>
<b>Sok wyciskany z grejpfrutów 200ml</b>	<b>10 zł</b>



## PIWA

<b>Żywiec kufel. 0,5l</b>	<b>7 zł</b>
<b>Żywiec kufel. 0,3l</b>	<b>5 zł</b>
<b>Żywiec Białe kufel. 0,5l</b>	<b>8 zł</b>
<b>Żywiec Białe kufel. 0,3l</b>	<b>6 zł</b>
<b>Żywiec IPA kufel. 0,5l</b>	<b>8 zł</b>
<b>Żywiec IPA kufel. 0,3l</b>	<b>6 zł</b>
<b>Żywiec Porter kufel. 0,5l</b>	<b>8 zł</b>
<b>Żywiec Porter kufel. 0,3l</b>	<b>6 zł</b>
<b>Żywiec but. 0,5l</b>	<b>7 zł</b>
<b>Heineken but. 0,5l</b>	<b>9 zł</b>
<b>Desperados but. 0,4l</b>	<b>9 zł</b>
<b>Żywiec bezalkoholowe but. 0,5l</b>	<b>7 zł</b>
<b>Paulaner but. 0,5l</b>	<b>10 zł</b>



## LEMONIADA 200 ml

<b>Sok pomarańczowy, cytryna, miód, syrop miętowy</b>	<b>8 zł</b>
<b>Zielona herbata, cytryna, limonka, miód</b>	<b>8 zł</b>
<b>Rabarbarowo-cytrynowa</b>	<b>8 zł</b>

wót w centrum



steak burger & bar

Tarnobrzeg, ul. Słomki 1  
www.wolwcentrum.pl  
tel.: 15 846 00 88  
rezerwacja@wolwcentrum.pl

**Menu obowiązuje od dnia: według informacji na stronie www.wolwcentrum.pl**

ZIMNY BUFET

DODATKI CIEPŁE - 150g



## APPETIZERS

- Salmon tartare** 180 g 28 pln  
salmon (80g), beetroot, green cucumber, mint, dill, toasts with herb butter
- Tiger prawns** 180 g (5 pcs) 31 pln  
kale, dried tomato, toasts with herb butter
- Beef tartare** 180 g 34 pln  
beef tenderloin (80 g) + classic additions, toasts with herb butter



## SALADS

- Roast beef salad** 250 g 26 pln  
arugula, roast beef, grana padano, cherry tomatoes, balsamic sauce, sunflower seeds, garlic-dill sauce, toasts with herb butter
- Caesar salad** 250 g 26 pln  
romaine lettuce, grilled chicken, bacon chips, caesar sauce, grana padano, cherry tomatoes, toasts with herb butter
- Nice salad** 250 g 26 pln  
mix of lettuce, tuna, tomato, egg, red onion, green olives, pepper, fresh cucumber, vinaigrette sauce, toasts with herb butter
- Veg salad** 250 g 26 pln  
spinach, goat cheese, red beet, pear, walnuts, mustard-lemon sauce, toasts with herb butter



## SOUPS

- Beef broth** 300 ml 14 pln  
beef, rice noodles, garlic, onion, ginger, parsley
- Tomato cream soup** 300 ml 14 pln  
tomatoes, carrots, celery, sour cream, croutons - on soup
- Cold beet soup** 300 ml 14 pln  
red beet, beetroot, kefir, egg, dill



## FISH

- Perch from Lake Victoria (roasted)** 180 g 35 pln  
green pea puree with chili pepper, chickpeas (pepper, zucchini, garlic), wine-butter-cream sauce (lemon peel)
- Salmon (roasted)** 180 g 40 pln  
puree (pear, banana, parsley), spinach with a cherry tomato (garlic, sunflower seeds)



## DESSERTS

- Cheesecake Boss** 150 g 15 pln  
chocolate sauce, chocolate ice cream
- Chocolate fondant** 150 g 18 pln  
toffee sauce, strawberry ice cream
- Ice cream dessert** 150 g 21 pln  
3 scoops of ice cream, fruits, nuts, whipped cream, raspberry sauce



## ADDITIONS TO DISHES

HOT ADDITIVES - 150g

- 1x ADDITION** 4 pln  
boiled potatoes (butter, dill), white puree (pear, banana, parsley), green puree (green peas, chili pepper)
- 1x ADDITION** 6 pln  
steak house fries, julienne fries, potato quarters, chickpeas (peppers, zucchini, garlic), millet (cherry tomato, pepper, onion, garlic)
- 1x ADDITION** 8 pln  
grilled vegetables (peppers, mushrooms, onion, zucchini), spinach with tomato cocktail (garlic, sunflower seeds), brussels sprouts (walnuts, raisins, garlic)
- Salad** 130g 6 pln
- Salad set** 200g 10 pln  
(beetroots, carrots, white cabbage)
- Mix of lettuce** 80 g 8 pln



## MEAT DISHES

- Turkey steak (sous vide/grilled)** 33 pln  
200 g  
turkey breast fillet with spinach and feta cheese, green puree peas with chili pepper, millet (cherry tomato, pepper, onion, garlic), wine-butter-cream sauce
- Beef ribs in honey (sous vide/roasted)** 39 pln  
300 g  
Brussels sprouts (walnuts, raisins, garlic), potato quarters, herb demi glace sauce
- Boss Steak (grilled)** 42 pln  
250 g  
topside - heart (seasoned), grilled vegetables (mushrooms, onions, peppers, zucchini), potato quarters
- Beef cheeks (sous vide/roasted)** 45 pln  
200 g  
brussels sprouts (walnuts, raisins, garlic), millet (cherry tomato, pepper, onion, garlic), own sauce
- New York roast beef steak (grilled)** 58 pln  
300 g  
roast beef (seasoned), potato quarters, mixed salad, chimichurri sauce
- Sirloin steak (grilled)** 66 pln  
200 g  
beef tenderloin, puree (pear, banana, parsley), spinach with cherry tomatoes (garlic, sunflower seeds)
- Angus steak (grilled)** 72 pln  
250 g  
beef shoulder (Angus USA), green peas puree with pepperschili, chickpeas (pepper, zucchini, garlic)
- T-Bone steak (grilled)** 78 pln  
400 g  
sirloin and roast beef with a fragment of the spine bone, grilled vegetables (mushrooms, onions, peppers, zucchini), potato quarters, herb demi glace sauce
- Entrecote with bone (grilled)** 130 pln  
500 g  
entrecote on the bone (seasoned), Brussels sprouts (walnuts, raisins, garlic), house steak fries, chimichurri sauce
- Toma hawk (grilled)** 180 pln  
800 g  
entrecote with a ribbone, herb butter, potato wedges, mix of lettuce



## FIT COCKTAILS

(15 pln - fixed price, 12 pln - on the day of the promotion)

- Monday (regeneration action)**  
apple, orange, raspberries, fresh ginger, basil
- Tuesday (purify the body)**  
aloe juice, lemon juice, avocado, strawberries, parsley
- Wednesday (take care of the figure)**  
beetroot juice, apple, pineapple, banana, kale
- Thursday (strengthen immunity)**  
orange juice, banana, pear, kiwi, parsley
- Friday (energy after a tiring week)**  
apple, strawberries, orange juice, banana, spinach
- Saturday (radiant complexion)**  
carrots, strawberries, honey, lemon, ginger
- Sunday (we accelerate metabolism)**  
natural yogurt, kiwi, avocado, banana, honey



## BURGERS

3 types of rolls for your choice (retro, traditional with sesame, potato)

- Veg Burger millet** 24 pln  
veg cutlet (carrots, millet, sesame, sunflower seeds), chutney with cranberry sauce, garlic sauce, arugula, camembert cheese, tomato, fresh cucumber
- Veg Burger with grilled vegetables** 26 pln  
grilled vegetables (zucchini, eggplant), mustard sauce, ketchup, arugula, halloumi cheese, tomato, fresh cucumber
- Spicy Burger** 26 pln  
beef 150 g, hot sauce, garlic and dill sauce, romaine lettuce, jalapeno pepper, dried tomato, red onion
- Cheese Burger** 26 pln  
beef 150 g, garlic dill sauce, ketchup, iceberg lettuce, melted cheddar, pepper, tomato
- Bacon Burger** 30 pln  
beef 150 g, barbecue sauce, mustard sauce, arugula, crispy bacon, tomato, red onion, fresh cucumber
- Chicken Burger** 26 pln  
grilled chicken 150g, garlic dill sauce, ketchup, lettuce ice cream, goat cheese, red onion, tomato
- Avocado Burger** 28 pln  
beef 150 g, garlic dill sauce, cranberry chutney, iceberg lettuce, blue cheese, avocado puree, tomato, red onion
- Egg Burger** 28 pln  
beef 150 g, ketchup, mustard sauce, romaine lettuce, fried egg, crunchy bacon, tomato
- Country Burger** 26 pln  
beef 150 g, barbecue sauce, mustard sauce, iceberg lettuce, country sausage, pickled cucumber, tomato, horseradish, roasted onion
- Your Burger** 28 pln  
beef 150 g, 2 sauces to choose from, 3 additions to choose from
- Break Burger** 30 pln  
beef 150g, horseradish sauce, arugula, beans in tomato sauce, fried egg, crunchy bacon
- Specialty Burger XXL (2x meat)** 40 pln  
2x beef 150 g, barbecue sauce, mustard sauce, romaine lettuce, melted cheddar, crunchy bacon, tomato, red onion, fresh cucumber

Burgers are made from 100% high-quality beef. Burgers we serve with colorado salad and steak house fries.



## HOT DRINKS

- Tea 7 pln
- Espresso 6 pln
- Espresso doppio 8 pln
- Caffe americano 7 pln
- Espresso macchiato 7 pln
- Cappucino 9 pln
- Flat white 9 pln
- White coffee 8 pln
- Caffe Latte macchiato 10 pln
- Caffe Frappe 15 pln
- Irish Caffe 16 pln
- Hot chocolate 10 pln

We rely on fresh, regional, proven products.



## COLD DRINKS

- Pepsi 0,2l 6 pln
- Pepsi max 0,2l 6 pln
- 7up 0,2l 6 pln
- Mirinda 0,2l 6 pln
- Schweppes tonic 0,2l 6 pln
- Lipton Ice Tea 0,2l 6 pln
- Red Bull 250 ml 12 pln
- Fruit juices 200 ml (orange, apple) 6 pln
- Fruit nectars 200 ml (banana, black currant) 6 pln
- Still water Krystaliczne Źródło 0,3l 5 pln
- Sparkling water Krystaliczne Źródło 0,3l 5 pln
- Orange juice squeezed 200ml 10 pln
- Grapefruit juice squeezed 200ml 10 pln



## BEER

- Draft beer Żywiec 0,5l 7 pln
- Draft beer Żywiec 0,3l 5 pln
- Draft beer Żywiec Białe 0,5l 8 pln
- Draft beer Żywiec Białe 0,3l 6 pln
- Draft beer Żywiec IPA 0,5l 8 pln
- Draft beer Żywiec IPA 0,3l 6 pln
- Draft beer Żywiec Porter 0,5l 8 pln
- Draft beer Żywiec Porter 0,3l 6 pln
- Żywiec bottle 0,5l 7 pln
- Heineken bottle 0,5l 9 pln
- Desperados bottle 0,4l 9 pln
- Żywiec non-alc. bottle 0,5l 7 pln
- Paulaner bottle 0,5l 10 pln



## LEMONADE 200 ml

- Orange juice, lemon, honey, and mint syrup 8 pln
- Green tea, lemon, lime, honey 8 pln
- Rhubarb-lemon 8 pln

wół w centrum



steak burger & bar

Tarnobrzeg, ul. Słomki 1  
www.wolwcentrum.pl  
tel.: 15 846 00 88  
rezerwacja@wolwcentrum.pl

The menu is valid from:  
according to the information on the website  
www.wolwcentrum.pl

COLD ADDITIVES