wół w centrum

steak burger & bar

WIOSNA/LATO

MENU

Wół w centrum

MENU

RESTAURACJĘ “WÓŁ W CENTRUM" STWORZONO DLA LUDZI ŻYJĄCYCH PASJĄ DO JEDZENIA, BYCIA W PIĘKNYM OTOCZENIU, NIEZALEŻNYCH W WYBORZE I WOLNYCH W DECYZJACH.

TU MOŻESZ ZAPOMNIEC O CODZIENNEJ RUTYNIE I NIEUSTANNYCH PROBLEMACH. W NASZEJ DEWIZIE JEST DOPRACOWYWANIE KAŻDEGO SZCZEGÓŁU I DETALU OD SERWISU, PODAWANIA DAŃ AŻ DO WYSTROJU WNĘTRZA.

POCZUJ SIE NAPRAWDE WOLNY DOCENIAJĄC NAJSZLACHETNIEJSZE MIĘSO - WOŁOWINĘ.

STEAKI I BURGERY PRZYGOTOWYWANE SĄ W NOWOCZEŚNIE WYPOSAŻONEJ KUCHNI I NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI GRILLU, WYBRALIŚMY NAJLEPSZEJ JAKOŚCI POLSKĄ WOŁOWINĘ A WSZYSTKIE SOSY ROBIMY SAMODZIELNIE DAJĄC IM WYJĄTKOWY I NIEPOWTARZALNY SMAK.

JEDZENIE UZUPEŁNIAMY BAREM GDZIE MOŻESZ ZAMÓWIC NIEMAL KAŻDY RODZAJ ALKOHOLU.

CZAS OCZEKIWANIA NA DANIE MAX. 45 MINUT

15 846 00 88 REZERWACJA@WOLWCENTRUM.PL @WOLWCENTRUM

PRZYSTAWKI

Tatar z łososia | ~~Salmon tartare~~ 180g — 46 zł

łosoś (80g) | burak ćwikłowy marynowany | ogórek zielony | mięta
koper nać | grzanki z masłem ziołowym
salmon (80g) | pickled beetroot | green cucumber | mint | dill | toast with herb butter

Krewetki tiger | Tiger prawns 180g — 57 zł

krewetki (6 szt.) | jarmuż | pomidor suszony | grzanki z masłem ziołowym
prawns (6 szt.) | kale | dried tomatoes | toast with herb butter

Tatar Wołowy | Beef tartare 180g — 62 zł

polędwica wołowa (100g) | żółtko jaja | cebula czerwona | ogórek kiszony
anchois | kapary | musztarda dijon | worchester | grzanki z masłem ziołowym
beef tenderloin (100g) | egg yolk | red onion | pickled cucumber | anchovies | capers
dijon mustard | worchester | toast with herb butter

TARNOBRZEG, UL. SIKORSKIEGO 29 15 846 00 88 REZERWACJA@WOLWCENTRUM.PL

SAŁATKI

Sałatka z rostbefem | Roast beef salad 250g — 52 zł

rulkola | rostbef | grana padano | pomidorki koktajlowe | sos balsamiczny
ziarna słonecznika | sos czosnkowo - koperkowy | grzanki z masłem ziołowym
rocket, rostbef | grana padano | cherry tomatoes | balsamic dressing | sunflower seeds
dill - garlic sauce | toast with herb butter

Sałatka Cezar | Ceasar salad 250g — 52 zł

sałata rzymska | kurczak grillowany | chips z boczku | sos cezar
ser grana padano | pomidorki koktajlowe | grzanki z masłem ziołowym
romaine lettuce | grilled chicken | bacon chips | ceasar sauce | grana padano
cherry tomatoes | toasts with herb butter

Sałatka Wegetariańska | Vege Salad 250g — 52 zł

mix sałat z rukolą | ser camembert | maliny | kiwi | brzoskwinie | pistacje
dressing malinowy | grzanki z masłem ziołowym
mixed salad with arugula | camembert cheese | raspberries | kiwi | peaches | pistachios
raspberry dressing | croutons with herb butter

Sałatka z grillowanym łososiem — 52 zł
Salad with grilled salmon 250g

mix sałat z rukolą | łosoś | burak ćwikłowy marynowany | mango
orzechy włoskie | dresing żurawinowy | grzanki z masłem ziołowym
mixed salad with rocket | salmon | marinated beetroot | mango | walnuts
cranberry dressing | toast with herb butter

ZUPY

Bulion wołowy | Beef broth 300ml — 34 zł
wołowina | makaron ryżowy | czosnek | cebula | imbir | pietruszka nać
beef | rice noodles | garlic | onion | ginger | parsley

Zupa krem z pomidorów — 30 zł
Tomato cream soup 300ml
pomidory | marchew | seler | śmietana | grzanki kostka
tomatoes | carrots | celery | sour cream | croutons

Chłodnik z ogórka i awokado — 30 zł
Chilled cucumber & avocado soup 300ml
ogórek zielony | awokado | kefir | jogurt | limonka
Cucumber | avocado | kefir | yogurt | lime

RYBY

Dorsz czarny z pieca | Black cod fried 180g — 60 zł
polędwica dorsza zapiekana w pistacjowym cruście | puree topinambur
brokuł blanszowany | sos buerre blanc | panko z pistacjami
Baked cod loin in a pistachio crust | Jerusalem artichoke purée
blanched broccoli | beurre blanc sauce | pistachio panko

Łosoś z pieca | Salmon fried 180g — 68 zł
łosoś filet pod salsą z awokado | puree groszek z miętą
karmelizowana marchew z imbirem
Salmon fillet with avocado salsa | green pea and mint purée
caramelized carrot with ginger

DANIA MIĘSNE

Kurczak Teriyaki | Teriyaki Chicken 180g — 58 zł

Filet z piersi kurczaka sous vide | puree z selera | brokuł blanszowany
sos teriyaki | orzechy włoskie
chicken breast fillet sous vide | celeriac purée | blanched broccoli | teriyaki sauce | walnuts

Indyk stek | Turkey steak 200g — 62 zł

filet z piersi indyka sous vide | puree groszek z miętą | karmelizowana
marchew z imbirem | sos własny z pomarańczą
turkey breast fillet sous vide | green pea and mint purée
caramelized carrot with ginger | orange sauce

Rumsztyk wołowy | Beef rump steak 300g — 82 zł

kotlet wołowy mielony | duszona cebula
puree ziemniaczane z wędzonym twarogiem | mix sałat
minced beef patty | braised onion | potato purée with smoked curd cheese | mixed salad

Policzki wołowe | Beef cheeks 400g — 102 zł

policzki wołowe sous vide | puree z selera | sos własny
ziemniaki w mundurku z rozmarynem
beef cheeks sous vide | celeriac purée | house gravy | skin-on potatoes with rosemary

Żebro wołowe na miodzie
Honey beef ribs 600g — 118 zł

żebro wołowe sous vide | ziemniaki w mundurku z rozmarynem
karmelizowana marchew z imbirem | sos pieprzowy
Beef rib | skin-on potatoes with rosemary | caramelized carrot with ginger | pepper sauce

STEKI

Stek szefa | Chef's Steak 250g — 86 zł

zrazowa górna - serce (sezonowany) | grillowane warzywa (pieczarki | cebula | papryka | cukinia) | ćwiartki ziemniaczane z przyprawami
Top sirloin (aged) | grilled vegetables (mushrooms | onion | bell pepper | zucchini) seasoned potato wedges

Stek z karku wołowego Beef neck steak 300g — 94 zł

kark wołowy dojrzewający | grillowane warzywa (pieczarki | cebula papryka | cukinia) | krążki cebulowe | sos pieprzowy
dry-aged beef neck | grilled vegetables (mushrooms | onion | bell pepper | zucchini) onion rings | pepper sauce

Stek z polędwicy | Tenderloin stek 200g — 128 zł

polędwica wołowa | puree ziemniaczane z wędzonym twarogiem brokuł blanszowany | sos pieprzowy
beef tenderloin | potato purée with smoked curd cheese | blanched broccoli | pepper sauce

Stek z Antrykotu | Entrecode steak 300g — 138 zł

antrykot dojrzewający | grillowany specjał (pepperoni | limonka | dymka cukinia | czosnek | czerwona cebula) | ćwiartki ziemniaczane z przyprawami
dry-aged ribeye | grilled specialty (pepperoni | lime | spring onion | zucchini | garlic | red onion) seasoned potato wedges

T-bone Stek | Honey beef ribs 400g — 152 zł

polędwica i rostbef z fragmentem kości kręgoslupa | grillowane warzywa (pieczarki | cebula | papryka | cukinia) | krążki cebulowe | sos pieprzowy
T-bone steak (tenderloin and striploin on the bone) | grilled vegetables (mushrooms | onion bell pepper | zucchini) | onion rings | pepper sauce

Toma Hawk 900g — 290 zł

antrykot z kością żebrową | krążki cebulowe | ćwiartki ziemniaczane w przyprawach | grillowany specjał (pepperoni | limonka | dymka cukinia | czosnek | czerwona cebula) | masło ziołowe
Bone-in ribeye | onion rings | seasoned potato wedges | grilled specialty (pepperoni | lime spring onion | zucchini | garlic | red onion) | herb butter

DESERY

Deser pistacjowo-wiśniowy 30 zł
Pistachio and cherry dessert 150g

krem pistacjowy | mus wiśniowy | bita śmietana
Pistachio and cherry dessert

Sernik z borówkami 34 zł
Cheesecake with blueberries 150g

lody czekoladowe
chocolate ice cream

Fondant czekoladowy 34 zł
Chocolate fondant 150g

sos toffi | lody truskawkowe
toffee sauce | strawberry ice cream

Deser lodowy | Ice cream sundae 150g 34 zł

3 gałki lodów | owoce | bakalie | bita śmietana | sos malinowy
3 scoops of ice cream | fruits | nuts | whipped cream | raspberry sauce

BURGERY

DO WYBORU 5 RODZAJÓW BUŁEK

RETRO / TRADYCYJNA Z SEZAMEM / ZIEMNIACZANA / BEZGLUTENOWA / BRIOCHE

BURGERY PODAJEMY W ZESTAWIE Z SAŁATKĄ COLORADO I FRYTKAMI STEAK HOUSE LUB SOLO

CHOICE OF 5 TYPES OF BUNS

RETRO / TRADITIONAL SESAME / POTATO / GLUTEN-FREE / BRIOCHE

BURGERS ARE SERVED WITH COLORADO SALAD AND STEAKHOUSE FRIES, OR ON THEIR OWN

Vege Burger jaglany | Veg Burger millet

zestaw - 52 zł
solo - 38 zł

kotlet WEGE (marchew | kasza jaglana | sezam | ziarna słonecznika) chutney z żurawiny | sos czosnkowy | rukola | ser camembert | pomidor | ogórek świeży
veggie patty (carrot | millet | sesame | sunflower seeds) | cranberry chutney garlic sauce | arugula | Camembert cheese | tomato | fresh cucumber

Vege Burger z grillowanymi warzywami
Vege Burger with grilled vegetables

zestaw - 52 zł
solo - 38 zł

grillowane warzywa (cukinia | bakłażan) | sos musztardowy | ketchup rukola | ser halloumi | pomidor | ogórek świeży
grilled vegetables (zucchini | eggplant) | mustard sauce | ketchup | arugula | halloumi cheese tomato | fresh cucumber

Pikantny burger | Spicy burger

zestaw - 56 zł
solo - 42 zł

mięso wołowe $_{150g}$ | sos ostry | sos czosnkowo-koperkowy | sałata rzymska papryka jalapeno | pomidor suszony | cebula czerwona
beef $_{150g}$ | spicy sauce | garlic and dill sauce | romaine lettuce | jalapeño pepper sun-dried tomato | red onion

Cheese Burger

zestaw - 56 zł
solo - 42 zł

mięso wołowe $_{150g}$ | sos czosnkowy | ketchup | sałata lodowa cheddar topiony | ogórek konserwowy | pomidor
beef $_{150g}$ | garlic sauce | ketchup | iceberg lettuce | melted cheddar | pickled cucumber | tomato

Bacon Burger

zestaw - 63 zł
solo - 49 zł

mięso wołowe $_{150g}$ | sos BBQ | sos musztardowy | rukola chrupiący bacon | pomidor | cebula czerwona | ogórek świeży
beef $_{150g}$ | BBQ sauce | mustard sauce | arugula crispy bacon | tomato | red onion | fresh cucumber

TARNOBRZEG, UL. SIKORSKIEGO 29 15 846 00 88 REZERWACJA@WOLWCENTRUM.PL

BURGERY

Chicken burger

zestaw - 54 zł
solo - 40 zł

kurczak grillowany 150g | sos czosnkowo-koperkowy | ketchup
sałata lodowa | do wyboru: ser cheddar lub kozi | cebula czerwona | pomidor
grilled chicken 150g | garlic and dill sauce | ketchup | iceberg lettuce
choice of: cheddar or goat cheese | red onion | tomato

Avocado burger

zestaw - 66 zł
solo - 52 zł

mięso wołowe 150g | sos czosnkowo-koperkowy | chutney z żurawiny
sałata lodowa | ser lazur | puree z awokado | pomidor | cebula czerwona
beef 150g | garlic and dill sauce | cranberry chutney | iceberg lettuce | blue cheese
avocado purée | tomato | red onion

Egg burger

zestaw - 68 zł
solo - 54 zł

mięso wołowe 150g | ketchup | sos musztardowy | sałata rzymska
jajko sadzone | chrupiący bacon | pomidor
beef 150g | ketchup | mustard sauce | romaine lettuce | fried egg | crispy bacon | tomato

Wiejski burger | Country burger

zestaw - 62 zł
solo - 48 zł

mięso wołowe 150g | sos BBQ | sos musztardowy | sałata lodowa
kiełbasa wiejska | ogórek kiszony | pomidor | chrzan | cebula prażona
beef 150g | BBQ sauce | mustard sauce | iceberg lettuce | country sausage | pickled cucumber
tomato | horseradish | crispy fried onion

Twój burger | Your burger

zestaw - 62 zł
solo - 48 zł

mięso wołowe lub filet z kurczaka 150g | 2 sosy do wyboru | 3 dodatki do wyboru
beef or grilled chicken 150g | choice of 2 sauces | choice of 3 add-ons

Szarpany burger | Pulled burger

zestaw - 60 zł
solo - 46 zł

szarpana wołowina w sosie BBQ | sos BBQ | sos musztardowy
sałata rzymska | cheddar topiony | cebula czerwona karmelizowana
cebula prażona
Pulled beef in BBQ sauce | BBQ sauce | mustard sauce | romaine lettuce | melted cheddar
caramelized red onion | crispy fried onion

BURGERY

Angus burger

zestaw - 66 zł
solo - 52 zł

mięso wołowe Angus | bułka brioche | cheddar topiony | sałata rzymska
sos barbecue | sos musztardowy | cebula czerwona karmelizowana
ogórek konserwowy
Angus beef | brioche bun | melted cheddar | romaine lettuce | barbecue sauce | mustard sauce
caramelized red onion | pickled cucumber

Fish burger

zestaw - 66 zł
solo - 52 zł

dorsz w panierce panko | bułka brioche | sałata lodowa
sos majonezowy z ogórkiem | pomidor
cod in panko crust | brioche bun | iceberg lettuce | mayonnaise sauce with cucumber | tomato

Chorizo burger

zestaw - 68 zł
solo - 54 zł

mięso wołowe $_{150g}$ | chorizo | jajko sadzone | ketchup | sos musztardowy
rukola | cheddar topiony | pomidor | cebula czerwona
beef $_{150g}$ | chorizo | fried egg | ketchup | mustard sauce | arugula | melted cheddar | tomato | red onion

Firmowy Burger XXL
Speciality Burger XXL

zestaw - 86 zł
solo - 72 zł

2x mięso wołowe $_{150g}$ | sos BBQ | sos musztardowy | sałata rzymska
cheddar topiony | chrupiący bacon | pomidor | cebula czerwona | ogórek świeży
Double beef $_{2x150g}$ | BBQ sauce | mustard sauce | romaine lettuce | melted cheddar
crispy bacon | tomato | red onion | fresh cucumber

TARNOBRZEG, UL. SIKORSKIEGO 29 15 846 00 88 REZERWACJA@WOLWCENTRUM.PL

NAPOJE CIEPŁE

Herbata – 12 zł

Espresso – 10 zł

Espresso dopio – 15 zł

Caffe americano – 12 zł

Espresso macchiato – 11 zł

Cappucino – 14 zł

Flat white – 18 zł

Kawa biała -13 zł

Caffe Latte macchiato – 15 zł

Mrożone latte – 23 zł

Irish Caffe – 25 zł

Czekolada na gorąco – 18 zł

NAPOJE ZIMNE

Pepsi ZERO but.0,2l - 13 zł

Pepsi but.0,2l - 13 zł

Mirinda but. 0,2l - 13 zł

7 Up but. 0,2l - 13 zł

Schweppes but. 0,2l - 13 zł

Lipton but. 0,2l - 13 zł

Sok Toma (pomarańcza, jabłko) but. 0,2l - 13 zł

Nektar Toma porzeczka but. 0,2l - 13 zł

Woda Krystaliczne Źródło but. 0,3l - 10 zł

Sok wyciskany z pomarańczy 200ml - 20 zł

Sok wyciskany z grejpfrutów 200ml - 20 zł

LEMONIADA 200ml – 18 zł

Cytrynowa

Truskawkowo - cytrynowa

Artbuzowo - cytrynowa

Rabarbarowo - cytrynowa

Pomarańczowa z miętą

Zielona herbata z cytryną

KOKTAJLE FIT

400 ML
25 ZŁ - STAŁA CENA
W DNIU PROMOCJI 22 ZŁ

Poniedziałek - akcja regeneracja
jabłko | sok pomarańczowy | maliny | imbir | bazylia

Wtorek - oczyszczamy organizm
sok aloesowy | sok z cytryny | awocado | truskawki | nać pietruszki

Środa - dbamy o sylwetkę
sok z buraka | jabłko | ananas | banan | szpinak

Czwartek - wzmacniamy odporność
sok pomarańczowy | banan | gruszka | kiwi | nać pietruszki

Piątek - energia po męczącym tygodniu
jabłko | truskawki | sok pomarańczowy | banan | szpinak

Sobota - promienna cera
marchew | truskawki | miód | cytryna | imbir

Niedziela - przyspieszamy metabolizm
jogurt naturalny | banan | maliny | puree borówkowe

DRINKI 0%

Fruit Cup II — 24 zł
80ml sok pomarańczowy | 60ml sok ananasowy
40ml sok z cytryny | 20ml grenadine

Lucky driver — 24 zł
50ml sok pomarańczowy | 50ml sok grejpfruitowy
50ml sok ananasowy | 20ml sok cytrynowy
20ml syrop kokosowy

Miami — 24 zł
70ml sok ananasowy | 50ml sok bananowy
20 ml sok cytrynowy | syrop miętowy

Hugo — 24 zł
60ml prosecco 0% | 40ml syrop z czarnego bzu
woda gazowana

Aperol — 24 zł
60ml prosecco 0% | 40 ml syrop aperol spritz
woda gazowana

Mojito — 24 zł
40ml syrop mojito | 40ml syrop cukrowy
woda gazowana

TARNOBRZEG, UL. SIKORSKIEGO 29 15 846 00 88 REZERWACJA@WOLWCENTRUM.PL

DRINKI

Mojito — 28 zł
40ml rum bacardi | 60 ml woda gazowana | limonka
mięta | cukier brązowy

Bojito strawberry — 28 zł
40ml wódka | 20ml likier truskawkowy | 40ml woda gazowana
limonka | mięta

Margarita — 32 zł
40ml tequila silver | 20ml cointreau | 10ml sok z limonki | sól

Hugo — 28 zł
100ml prosecco | 20ml syrop z czarnego bzu | woda gazowana

Raspberry Gin — 29 zł
50ml gin gordons | 20ml puree malinowe | 7 up

Long Island — 32 zł
20ml tequila sierra silver | 20ml wódka | 20ml triple sec
20ml rum bacardi | 20ml gin gordons | 20ml syrop cukrowy
10ml sok z limonki

Szarlotka Whisky — 26 zł
50ml whisky jameson | sok jabłkowy | cynamon

Pink drink — 26 zł
40ml finlandia żurawinowa | 7 up | sok grejpfrutowy

Bananowe Love — 28 zł
40ml likier bananowy | 30ml wódka | 80ml sok pomarańczowy
20ml grenadine | sok z cytryny

DRINKI

Tańczące zmysły — 32 zł
30ml passoa | 40ml bacardi | 20ml likier truskawkowy | 7 up

Sex on the beach — 28 zł
40ml wódka | 20ml likier brzoskwinia | 100ml sok pomarańczowy

Tequila Sunrise — 28 zł
40ml tequila silver | 20ml grenadine | 100ml sok pomarańczowy

Aperol Spritz — 28 zł
40ml aperol | 60ml prosecco | woda gazowana

Kamikadze — 28 zł
60ml wódka | 40ml likier bols | 40ml sok z cytryny

Cuba Libre — 28 zł
40ml rum bacardi | 200ml pepsi | limonka

Surfer — 32 zł
50ml malibu | 50ml jagermeister | 10ml syrop kokosowy
100ml sok pomarańczowy

Dark Energy — 36 zł
50ml jagermeister | 50ml beefeater | sok z cytryny | red bull

ALKOHOLE

PIWA – BEER

Żywiec kufl. 0,5l - 19 zł

Żywiec kufl. 0,3l - 15 zł

Żywiec Białe kufl. 0,5l - 19 zł

Żywiec Białe kufl. 0,3l - 15 zł

Żywiec Porter but. 0,5l - 19 zł

Żywiec but. 0,5l - 19 zł

Żywiec 0% but. 0,5 - 17 zł

Żywiec Białe 0% but. - 17 zł

Heineken but. 0,5l - 19 zł

Desperados but. 0,4l - 20 zł

Paulaner but. 0,5l - 21 zł

Radler Firmowy 0% - 22 zł

Radler Firmowy alk. - 23 zł

ALKOHOLE

LIKIERY – LIQUER

Malibu 25ml - 12 zł

Jagermeister 25ml - 12 zł

Baileys 25 ml - 12 zł

GIN

Beefeater 50ml - 17 zł

Gordons 50ml - 16 zł

Bombay 50ml - 22 zł

Hendriks 50ml - 26 zł

BRANDY

Metaxa 5 gw. 25ml - 11 zł

Metaxa 7 gw. 25ml - 14 zł

Metaxa 12 gw. 25ml - 17 zł

TEQUILA

Olmeca silver 25ml - 12 zł

Olmeca gold 25ml - 14 zł

Sierra silver 25ml - 12 zł

Sierra gold 25ml - 14 zł

ALKOHOLE

RUM

Havana club 3 25ml - 11 zł

Havana club 7 25ml - 13 zł

Bacardi carta blanca 25ml - 11 zł

BRANDY

Four Roses 25ml - 12 zł

Marker's Mark 25ml - 13 zł

Woodford reserve 25ml - 16 zł

Wild Turkey 81 25ml - 13 zł

Wild Tirkey 101 25ml - 15 zł

Jim beam 25ml - 12 zł

Jim beam Black 25ml - 12 zł

Jim beam Devils Cut 25ml - 12 zł

Jim beam Red Stag 25ml - 12 zł

Jim beam Apple 25ml - 12 zł

Jim beam Honey 25ml - 12 zł

Jim beam Rye 25ml - 12 zł

KONIAKI - COGNAC

Martell VS 25ml - 17 zł

Courvoisier VS 25ml - 17 zł

Henessey VS 25ml - 19 zł

ALKOHOLE

WHISKY MALTED

Jameson 25ml - 14 zł

Jameson Caskmates 25ml - 14 zł

Jameson Caskmates IPA 25ml - 14 zł

Jameson Crested 25ml - 14 zł

Jameson Black Barrel 25ml - 17 zł

Ballantine's 25ml - 12 zł

Ballantine's Brasil 25ml - 12 zł

Ballantine's Hard Fired 25ml - 14 zł

Ballantine's 12 YO 25ml - 16 zł

Chivas 12 25ml - 17 zł

Chivas 18 25ml - 21 zł

Grant's 25ml - 12 zł

Grant's 12 YO 25ml - 17 zł

Jack Daniel's 25ml - 15 zł

Jack Daniel's honey 25ml - 15 zł

Jack Daniel's Gentelmen 25ml - 16 zł

Jack Daniel's Single Barrel 25ml - 21 zł

J. Walker Blonde 25ml - 15 zł

J. Wakler Red 25ml - 13 zł

J. Walker Black 25ml - 15 zł

J. Walker Platinium 25ml - 32 zł

Tullamore Dew 12YO 25ml - 17 zł

Monkey Shoulder 25ml - 17 zł

ALKOHOLE

WHISKY SINGLE MALTED

Aberlour 10 25ml - 17 zł

Aberlour 12 25ml - 19 zł

Aberlour 16YO 25ml - 28 zł

Aberlour 18YO 25ml - 32 zł

Glenlivet 12 25ml - 21 zł

Glenfiddich 12 25ml - 19 zł

Glenfiddich 15 25ml - 26 zł

Glenmorangie 10 25ml - 19 zł

Ardbeg 10 25ml - 28 zł

Caolila 12 25ml - 24 zł

WÓDKI - VODKA

Ostoya 50ml - 16 zł

Wyborowa 50ml - 13 zł

Amundsen 50ml - 15 zł

Absolut 50ml - 14 zł

Finlandia 50ml - 15 zł

Finlandia smak 50ml - 16 zł

Soplica smak 50ml - 12 zł

Stock wódka 50ml - 13 zł

Żołądkowa smak 50ml - 12 zł

Żubrówka smak 50ml - 12 zł

Śliwowica 50ml - 22 zł

wół w centrum

steak burger & bar

@wolwcentrum

oznacz nas na social mediach

15 846 00 88

www.wolwcentrum.pl

rezerwacja@wolwcentrum.pl

Restauracja Wół w Centrum

Ul. Sikorskiego 29, 39-400 Tarnobrzeg

Centrum Handlowe - Wszystko dla domu

OSTOYA VODKA

JAMESON IRISH WHISKEY

PEPSI MIRINDA 7up Schweppes Lipton Toma Krystaliczne Źródło