

Dania obiadowe:

- zrazy
- kotlet de volaille
- kotlety kasztelański /schab faszerowany pieczarkami/
- kotlet szwajcarski / schab z szynka i serem /
- eskalopki / kotle zapiekany z pieczarkami z serem i szczypiorkiem/
- schab ze śliwka
- sakiewki ze schabu z serem pleśniowym i brokułem
- karkówka w sosie własnym
- karkówka z ananasem zapiekana w kapuście kiszonej
- karkówka po cygańsku/zapiekana z pieczarkami sosem pomidorowo paprykowym/
- roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie estragonowym
- podudzie faszerowane
- udko faszerowane zapiekane w boczku
- żeberka w coli
- gołąbki
- naleśniki ze szpinakiem
- krostki z pieczarkami/ warzywne
- pierogi /ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem/

Zupy:

- rosół z makaronem
- barszcz czerwony z pasztecikiem
- żurek staropolski
- zupa krem / z pieczarek, z brokułów, z warzyw białych, z buraków/
- strogonof
- zupa tajska pikantna
- gulaszowa

Zakąski zimne:

- galantyna z kurczaka
- noga faszerowana
- karków pieczona z chrzanem
- schab wolno gotowany
- rolada drobiowa ze szpinakiem
- rolada szpinakowa z łososiem
- rolada serowa
- galaretki drobiowe
- jajka faszerowane
- szynka faszerowana
- tatar

Sałatki :

- tradycyjna jarzynowa
- kolońska
- grecka /vege/
- brokułowa /vege/
- z pieczarkami i serem
- z kurczakiem i słończnikiem na sałacie lodowej
- ze szpinakiem baby i chipsami boczkowymi
- śledzie z imbirem
- śledzie ze śliwką
- śledzie z pietruszką

Wyroby cukiernicze:

- torty śmietanowe
- torty bezowe
- torty tradycyjne z masą russel
- sernik tradycyjny
- sernik z brzoskwiniami
- sernik królewski
- sernik cytrynowy
- ananasowiec
- jabłecznik na cieście biszkoptowym
- szarlotka
- krówka
- W-z
- snikers
- ciasto owocowe z galaretką
- eklery/ptysie
- karpatka
- gniazda poznańskie
- babeczki miniaturki
- strucle makowe
- galanteria drożdżowa
- pączki
- oponki
- ciasta półfancuskie
- ciastka francuskie