

MIEJSCE	NAZWA TEAMU	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY	NAZWA PRZEKĄSKI	NAZWA DANIA GŁÓWNEGO
1.	<b>RADOMSKO</b> Restauracja Milano Hotel ***Ted	Piotr Kacperek	Izabela Sowińska	Oscypkowy obłok z aksamitnym coulisem z żurawiny	Comber jagnięcy marynowany w mięcie i rozmarynie z dodatkiem duszonego bobu z kurkami i boczkiem z sosem z czerwonej porzeczki
2.	<b>KATOWICE</b> Akolada	Katarzyna Rogowska	Izabela Zemła	Bruschetta z moskala z oscypkiem	Comber jagnięcy z kalarepą i dipem z bryndzy, mięty i orzechów
3.	<b>RÓWNICA</b> Dwór Skibówki	Marta Czyż	Dominik Witkoś	Pierogi z ciasta francuskiego faszerowane bryndzą i suszonymi pomidorami podawane z sosem czosnkowym	Gulasz barani z warzywami i czosnkiem niedźwiedzim
wyróżnienie	<b>OGRODZIENIEC</b> Poziom 511	Maciej Musiał	Grzegorz Miśta	Sakiewki z ciasta filo z bryndzą aromatyzowaną oliwą z pestek dyni, musem buraczanym z kremem, balsamico vecchio na sianie z pora, z kurkami w kremie śmietanowym, z kwiatami ogórecznika, coulis jeżynowym i jeżynami macerowanymi w żubrówce	Rolada z combra jagnięcego i filetów z farszem z borowików, żurawiny i szpinaku, z rosti buraczanymi, marchewką glazurowaną w miodzie pitnym, kremem z chrzanu i limetki, czerwonymi i niebieskimi kwiatami szaławii
wyróżnienie	<b>BIELSKO – BIAŁA</b> Restauracja Blu	Karol Pamuła	Sara Zalewska	Klopsiki jagnięce z kolendrom i imbirem w sosie oscypkowym na konfiturze z czerwonej cebuli	Comber jagnięcy w pistacjach z sosem porzeczkowym i pieczonym ziemniakiem z liściem laurowym
wyróżnienie	<b>OSTROMECKO</b> Restauracja Ostromecka Tel. 602 797 026 restauracja@ostromecka.com.pl motel@ostromecka.com.pl	Marzena Szczepeńska	Rafał Sawicki	Oscypek w wędzonej słoninie z <i>sosem bryndzowo – cynadrowym i żurawiną borowiacką</i>	Jagnięcy comber z „wrzosówki” duszony w płacie z żeberek