

Anglia (Walia)

Sławomir Podlewski - Restauracja Soczewka/Bernard

- Cheddar Cheese Soup – kremowa zupa z serem Cheddar
- Lamb burger – aromatyczny burger z jagnięciną

Belgia (Walonia)

Damian Jeleń - Restauracja LAS/ZUPA

- Boulet a'la Liégeoise – klopsiki mięsne w sosie z owocowym syropem z Liege
- Les chicons au gratin – cykorja zapiekana z szynką i serem pod beszamelem
- Éclairs au chocolat – eklery z czekoladą wypełnione z kremem waniliowym

Chorwacja (Zagorie i Kvarner)

Piotr Zieliński - Restauracja Akropolis

- Rižoto od škampi – risotto z krewetkami na sposób kvarnerski
- Pačja prsa sa kašom – pierś kaczki z kaszą jęczmienną
- Kroštule – kvarnerskie faworki
- Zapečeni štrukli – zawijane ciasto z masą serową

Cypr (Nikozja)

Robert Poliński - Unilever Food Solution

- Mezé – wegetariańskie różności podane na zimno z pieczywem typu pita
- Limon şerbet – sorbet cytrynowy z polewą z owoców granatu

Czechy (Morawy)

Robert Grygiel - Restauracja Od kuchni

- Česnečka – zupa czosnkowa
- Svičková na smietaně – wołowina w sosie śmietanowym
- Knedlíky – kluski na parze

Francja (Normandia)

Henryk Pasternak - Restauracja Kuchnia Marche

- Soupe aux moules – zupa z małży z młoda z marchewką
- Flamiche aux poireaux – tarta z porami i serem
- Crème brûlée – deser z warstwą karmelu polany calvadosem

Grecja (Kreta)

Tomasz Godfryt - Good Food Catering

- Καρούζι σαλάτα (karpouzi saláta) – sałatka z arbuzem miętą i fetą
- Μπακλαβάς (baklavás) – tradycyjny deser z ciasta filo z nadzieniem z orzechów

Gruzja (Imeretia)

Piotr Kucharski i Giorgi Gartvelishvili - Studio Kulinarne Piotr Kucharski

- ხაჭაპური (chaczapuri) – tradycyjny placek gruziński z serem Sulguni
- ხარჩო (charczo) – zupa o konsystencji gulaszu z dodatkiem migdałów i orzechów

Hiszpania (Galicja)

Edward Jany - Karczma u Michelle

- Guiso de pulpo – gulasz z ośmiorniczek, małży i wieprzowiny
- Pescado frito – smażony filec rybny z dipem cytrynowo-kaparowym podany z żytnim chlebem

Niemcy (Westfalia)

Łukasz Kolibabka - OSSKiC

- Westfälische quarkspeise – deser z twarogu i pumpernika
- Sauerbraten mit rotkehl und klöße – marynowana wołowina podana z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą

Polska (Podlasie)

Sebastian Witkowski - Restauracja Puchaczówka

- Baba ziemniaczana z mieloną wieprzowiną, zapiekaną cebulą i kwaśną śmietaną
- Duszonka warzywna po podlasku polana podsmażonym boczkiem i cebulą

Szwajcaria (Gryzonia)

Jacek Szkrawan - Pałac Brzeźno

- Fondue – potrawa z topionego sera serwowana z różnorodnym pieczywem
- Swiss double choco mouse – deser z czekolady z truskawkami

Szwecja (Smalandia)

Sylwia Korzeniowska - Nelson Catering & Events

- Kottbullar – klopsiki szwedzkie podane z ziemniakami puree, sosem i surówką
- Kladdkaka – szwedzkie ciasto czekoladowe z polewą i bitą śmietaną

Ukraina (Lwów)

Irina Jezior i Olena Marciniak - Bistro Kozacka Chatka

- Холодник з раковими шийками (chołodnyk) – zupa na bazie zsiadłego mleka i nowalijek z szyjkami rakowymi
- Млинці по львівськи (młynki po ukraińsku) – podsmażone naleśniki nadziewane wołowiną, ziemniakami i cebulką
- Гречаники зі сливкою (hreczanyky) – kotleciki z kaszy gryczanej i mięsa z kaczki duszone w sosie pomidorowym ze śliwką
- Шия з капустою (szyja z kapustaju) – kawałki karczku duszone z białą kapustą w sosie pomidorowym

Węgry (Puszt)

Grzegorz Pomietlo - Hotel Art

- Pörkölt galuskával – gulasz węgierski z tradycyjnymi kluseczkami
- Lángos – placek smażony na głębokim tłuszczu podany z sosem śmietanowo czosnkowym

Włochy (Sardynia)

Zbigniew Koźlik - Hotel HP Park Plaza

- Malloreddus – makaron z wołowym ragout z warzywami
- Seadas – smażony pierożek z serem owczym serwowany na słodko