Lp.	Restauracja	Adres	Nocne Danie	Szef Kuchni	Pokaz
1.	Belleuve	Targ Rybny 10 AB	Łosoś w ziołowym kraście podany na tagliatelle w pesto w asyście pomidorowego concasse z bazylią – 32 zł		Blind tasting norweskich produktów i potraw - konkurs dla gości. Zwycięzca wygrywa voucher do restauracji o wartości 100 zł.
2.	Cała Naprzód	ul. Tokarska 21-25 (Ośrodek Kultury Morskiej IV piętro)	Comber jagnięcy/ zielona herbata/ kasza pęczak/ szałwia/ marchew baby – 44 zł		Live cooking Nocnego Dania o godzinie 20:00.
3.	Czarny Kos	ul. Letniskowa 10, 83-330 Borkowo	Piccata z sandacza z pokrzywą w płatkach jaglanych, sałatka z fenkuła aromatyzowana piołunówką, pilaw buraczkowy na zakwasie – 28 zł		
4.	Dom Sushi	ul. Targ Rybny 11	Uramaki z krewetką w panko, kawior magago, marynowany kwiat lotosu, obtoczone w sziczimi i sezamie, obłożone łososiem tataki, sziczimi, Kabayaki – 34 zł		Pokaz przyrządzania sushi na żywo przez całą noc
5.	Drzewko Szczęścia	ul. Kaprów 19A	Filet ze świeżego szczupaka marynowany w ziołach i przygotowany na parze, podany z puree kasztanowym i grillowaną cukinią – 39 zł		Pokaz umiejętności baristycznych o godzinie 21:00.
6.	Eliksir	ul. M. Hemara 1	Pstrąg podawany z porem sous-vide, oliwą szczypiorkową, micro groszkiem oraz puree z pietruszki – 42 zł		Pokaz kuchni molekularnej o godzinie 20:30.
7.	Filharmonia	ul. Ołowianka 1	Świeży węgorz, salsefia, szarłat, emulsja z		21:00 Live cooking -

			niedźwiedziego czosnku – 49 zł		Grasica smażona z czarną morwą i marmoladą z pigwy
8.	Grand Cru	ul. Rycerska 11-12	Dzwonko łososia bałtyckiego doprawione kolendrą, różową solą himalajską, limonką i czerwonym pieprzem na potrawce z kaszy jęczmiennej z młodymi kurkami, z dodatkiem dzikich szparagów – 45 zł		Pokaz gotowanie łososia metodą sous-vide.
9.	Inspiracja (Pałac Kościeszy)	ul. Łapińska 1, 83-331 Przyjaźń	Comber jagnięcy, kasza gryczana, puree seler, rydze, szczawik zajęczy - 5-daniowe menu degustacyjne bogate w zioła oraz kwiaty. Będzie również dostępna wersja wegetariańska – 125 zł		
10.	Long Street 52	ul. Długa 52/53	Pierś z kaczki z pieprzem syczuańskim, konfitowane mięso z uda kaczego, doprawione sumakiem, sezamem i tymiankiem, puree z buraka aromatyzowane kminkiem, z konfiturą z hibiskusa, prażonym pęczakiem, orzechami, pumperniklem oraz sosem z kaczki aromatyzowanym anyżem – 39 zł		Element pokazowy food pairing autorskiego koktajlu skomponowanego przez barmana i szefa kuchni do dania wieczoru, możliwość wizyty i rozmowy u szefa w kuchni.
11.	San Marco	ul. Długa 4	Makaron bucatini, długi pieprz himalajski, całość tworzona wewnątrz wielkiej formy parmezanu		Live cooking nocnego dania
12.	Winne Grono	ul. Mikołaja Kopernika 17a	Grillowany hanger steak z pianką z zielonego pieprzu, dauphinoise z ziemniaków z gałką muszkatołową, pomidorki cherry konfitowane w oliwie z tymiankiem – 40 zł		Godzina 21.30. Konkurs „Wino w ciemno” oraz live cooking.
13.	Zafishowani	ul. Tokarska 6	Filet z turbota na lubczykowym beszamelu z		Godz. 20:00 - live cooking - 4

			nowalijkami i ziołową nutą werbeny, tymianku i skórki cytrynowej – 45 zł		kucharzy, 4 przekąski, czyli ryby i zioła w doskonałej kombinacji smaków. Dodatkowo muzyka na żywo.
14.	Żabusia	Gospody 7a	Chateaubriand z szynkowaru, kolagen z sardeli, wołowina chateaubriand, chips z kurczaka, żółtko bearneise, sferyczne kimchi, cremoux z białej czekolady i bazylii, crumble z rabarbaru z kruszonką migdałową, piana z rabarbaru – 58 zł		Live cooking o godzinie 21:00: Słone & słodkie