



Współorganizator:

**SOPOCKI  
MŁYN**

## *Konkursowe MENU VIP*

przygotowane przez

**Reprezentację Polish BBQ KING -Smoker**  
przygotującą się do

**Mistrzostw Świata BBQ**  
**„34th Jack Daniel's World Championship**  
**Invitational Barbecue Lynchburg TN, USA”**

Gość specjalny:

### **Michael Duvall**

specjalista oraz znawca amerykańskiego BBQ,  
wielokrotny uczestnik „Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue”

\* *KURCZAK W GLAZURZE KAWA/WHISKY BBQ*  
*MASHED POTATOES | SURÓWKA „COLESLAW” - 45 ZŁ*

\* *ŻEBERKO WIEPRZOWE W GLAZURZE JABŁKOWEJ BBQ*  
*ZIEMNIAK PIECZONY | SURÓWKA „COLESLAW” - 55 ZŁ*

\* *ŁOPATKA SZARPANA W GLAZURZE CHIPOTLE BBQ*  
*BUŁKA MAŚLANA | SURÓWKA „COLESLAW” - 55 ZŁ*

\* *MOSTEK WOŁOWY W GLAZURZE WIŚNIOWEJ BBQ*  
*ZIEMNIAK PIECZONY | SURÓWKA „COLESLAW” - 65 ZŁ*

oraz dodatkowe Menu Stekowe

\* *STEK WOŁOWY | OKO ANTRYKOTU | PORCJA 250 G - 85 ZŁ*

\* *STEK WOŁOWY | ANTRYKOT PREMIUM | PORCJA 420 G - 185 ZŁ*

\* *STEK WOŁOWY | ROSTBEF | PORCJA 420 G - 185 ZŁ*

Współorganizatorem treningu Reprezentacji jest restauracja **Sopocki Młyn**.

