

Fire nye svenske restauranter tildelt Michelin-stjerner!

Sveriges kulinariske landskap fortsetter å tiltrekke seg global oppmerksomhet, noe de siste tilleggene til den prestisjetunge Michelin-guiden er et bevis på. Seremonien for Michelin Guide Nordic Countries 2024 anerkjente flere eksepsjonelle svenske restauranter og tildelte dem de ettertraktede stjernene for fremragende mat, innovasjon og engasjement for det beste av det beste.



Photo: Seafood Gastro, Credit: Grand Hotel

Stockholm. ([Download](#))

Inspektørene belønnet restaurant [VYN](#), som åpnet i 2023, med to Michelin-stjerner, og restaurantene [Celeste](#), [Dashi](#) og [Seafood Gasatro](#) fikk én stjerne. De nye stjernene gjenspeiler det rike mangfoldet i svensk gastronomi, der tradisjonelle smaker blandes med moderne teknikker og de beste lokale råvarene framheves. [Nye restauranter med to Michelin-stjerner VYN](#) – Simrishamn VYN har oppnådd den sjeldne og utvilsomt imponerende bragden å gå rett inn i Guide Michelin med to Michelin-stjerner, og er kjøkkensjef og eier Daniel Berlins siste tilskudd til restaurantverdenen. Etter å ha hatt to stjerner på sin forrige restaurant med samme navn i Skåne-Tranås, representerer VYN Daniels kjærkomne retur til toppen av svensk gastronomi.

[Nye restauranter med en Michelin-stjerne Celeste](#) – Stockholm Celeste er én av tre nye One Stars i Stockholm i år, og er en bortgjemt restaurant i 8. etasje i Batteriet-bygningen. Kokkene Ludwig Tjörnemo og Michael Andersson sørger for at de gode råvarene får den behandlingen de fortjener, og de viser stor sjenerøsitet i det de tilbyr. Menyen er kanskje fast, men ikke bli overrasket over å få en og annen ekstra rett eller drink underveis!

[Dashi](#) – Stockholm

Denne satsingen er Stockholms andre japanske restaurant med én Michelin-stjerne, og er drevet fram av kjøkkensjefene Harry Jordås og Nathan Turley. Selv om ingen av dem kommer fra Japan, har de skapt en eksepsjonell hyllest til det japanske kjøkkenet gjennom de detaljerte rettene og lidenskapen for håndverket.

[Seafood Gasatro](#) – Stockholm

Hvis du liker Michelin-restauranter i den luksuriøse enden av skalaen, er dette restauranten for deg. Restauranten drives av Mathias Dahlgren, med Staffan Naess og Jonas Hedenqvist på kjøkkenet. Her er det formell eleganse i lokalet og en ubestridelig overdådighet i menyen. Enten det er kaviar, jomfruhummer eller piggvar, vil du bli servert førsteklasses råvarer av eksepsjonell kvalitet – tilberedt med sterk teknikk og forståelse for råvarene.

For mer informasjon om Michelin-restauranter i de nordiske landene, klikk [HER](#)

Nye restauranter i Sverige

I tillegg til disse restaurantene med Michelin-stjerner, åpner det i 2024 også en rekke spennende restauranter rundt om i Sverige. Disse nye etablisementene bidrar til Sveriges pulserende matscene med nye perspektiver, unike konsepter og kreative retter. Nyåpningene vil glede både lokalbefolkningen og tilreisende med alt fra innovative *fine dining*-opplevelser til koselige kvelder på mindre spisesteder, og vil ytterligere befeste Sveriges rykte som kulinarisk toppdestinasjon.

Hvis du vil vite mer om Sveriges nye restauranter, kan du klikke [HER](#) For mer inspirasjon om destinasjonen Sverige, besøk <https://visitsweden.com/>

Ebba Ekelund Senior PR Manager, Nordicsebba.ekelund@visitsweden.com

Visit Sweden har det offisielle oppdraget fra den svenske regjeringen om å markedsføre Sverige som reisemål. Vår visjon er at Sverige innen 2030 er verdens mest bærekraftige og attraktive reisemål bygget på innovasjon. Nå mer enn noen gang, må målrettet reise være meningsfylt, bevisst og skape varig verdi med hensyn til våre gjester, for lokalsamfunnet og planeten vår. Velkommen til Sverige.

<https://stage.mediaroom.com/visitsweden/2024-05-31-Fire-nye-svenske-restauranter-tildelt-Michelin-stjerner>