

## Fire nye svenske restauranter får Michelin-stjerner!

Sveriges kulinariske landskab fortsætter med at fange global opmærksomhed, hvilket fremgår af de seneste tilføjelser til den prestigefyldte Michelin-guide. MICHELIN Guide Nordic Countries 2024-ceremonien den 27. maj anerkendte flere enestående svenske restauranter og tildelte dem eftertragtede stjerner for deres fremragende køkken, innovation og engagement i topkvalitet. Inspektørerne tildelte restaurant [VYN](#), som åbnede i 2023, to Michelin-stjerner, og restauranterne [Celeste](#), [Dashi](#) og [Seafood Gasatro](#) blev belønnet med en stjerne. Disse nye stjerner afspejler den rige mangfoldighed i svensk gastronomi og blander traditionelle smage med moderne teknikker og fremviser de fineste lokale ingredienser.



**Photo:** Seafood Gastro, Credit: Grand Hotel Stockholm. [Download](#) [Ny restaurant med to Michelinstjerner](#)[VYN](#) – Simrishamn, Sweden VYN har opnået den sjældne og utvivlsomt imponerende bedrift at gå direkte ind i guiden med to Michelin-stjerner. VYN er den geniale kok og ejer Daniel Berlin nyeste restaurant. Efter at have haft to stjerner på sin tidligere restaurant Daniel Berlin i Skåne Tranås, repræsenterer VYN Daniels tilbagevenden til toppen af svensk gastronomi.

[Nye restauranter med en Michelinstjerne](#)[Celeste](#) – Stockholm Celeste ligger gemt væk på 8. etage i Batteriet-bygningen. Kokkene Ludwig Tjörnemo og Michael Andersson laver perfekt madlavning og sørger for, at de fine råvarer får netop den behandling, de fortjener, og de udviser stor generøsitet i deres udbud - menuen er ganske vist fastlagt, men bliv ikke overrasket over at få en ekstra ret eller drink undervejs. [Dashi](#) – Stockholm Dashi er Stockholms anden japanske restaurant med en Michelin-stjerne, stedet drives af køkkencheferne Harry Jordås og Nathan Turley. Selv om ingen af dem kommer fra Japan, har de skabt en enestående hyldelse til det japanske køkken gennem deres detaljerede retter og passion for deres håndværk. [Seafood Gasatro](#) – Stockholm Restauranten er en Michelin-restaurant i den luksuriøse ende af spektret. Under Mathias Dahlgrens ledelse - med Staffan Naess og Jonas Hedenqvist i køkkenet - er der en formel elegance i lokalet og en ubestridelig overdådighed i menuen. Uanset om det er kaviar, jomfruhummer eller pighvar, vil du sandsynligvis støde på førsteklasses ingredienser af enestående kvalitet - tilberedt med både præcis teknik og en god forståelse for råvarerne. For mere information om Michelinrestauranter i Norden, klik [HER](#)

**Nye restauranter i Sverige 2024** Ud over disse Michelinstjernede vidundere vil der i 2024 også blive åbnet mange nye spændende restauranter i hele Sverige. Disse nye steder bidrager til Sveriges pulserende madscene med friske perspektiver, unikke koncepter og kreative retter. Fra innovative fine dining-oplevelser til hyggelige spisesteder vil disse nye åbninger glæde både lokale og besøgende og yderligere cementere Sveriges omdømme som en kulinarisk topdestination.

Hvis du vil vide mere om Sveriges nye restauranter, klik [HER](#)

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

Visit Sweden har den officielle opgave fra den svenske regering at markedsføre Sverige som turistdestination. Vores vision er, at Sverige i 2030 er verdens mest bæredygtige og attraktive rejsedestination bygget på innovation. I dag er det vigtigere end nogensinde at målrettede rejser er meningsfulde, bevidste og skaber varig værdi med hensyn til vores gæster, for lokalsamfundet og vores planet. Velkommen til Sverige.

<https://stage.mediaroom.com/visitsweden/2024-06-03-Fire-nye-svenske-restauranter-far-Michelin-stjerner>