Visit Sweden News Room

Neljä uutta ruotsalaista ravintolaa palkittiin Michelin - tähdellä!

Ruotsin kulinaarinen maisema kerää edelleen maailmanlaajuista huomiota, kuten arvostetun Michelin-oppaan viimeisimmät lisäykset osoittavat. MICHELIN Guide Nordic Countries 2024 -seremoniassa 27. toukokuuta annettiin tunnustusta useille loistaville ruotsalaisille ravintoloille ja myönnettiin niille ansaitut tähdet erinomaisesta keittiöstä, innovaatioista ja sitoutumisesta huippuosaamiseen. Tarkastajat palkitsivat vuonna 2023 avatun ravintola VYN, kahdella Michelin-tähdellä ja ravintolat Celeste, Dashi ja Seafood Gasatro palkittiin yhdellä tähdellä. Nämä äskettäin tähdellä palkitut ravintolat heijastelevat ruotsalaisen gastronomian rikasta monimuotoisuutta yhdistäen perinteisiä makuja moderneihin tekniikoihin ja käyttäen parhaita paikallisia raaka-aineita keittiöissään.



Photo: Seafood Gastro, Credit: Grand Hotel Stockholm. (Download)

Uusi kahden Michelin-tähden ravintola

VYN– Simrishamn, Sweden

Harvinaisella ja kyseenalaistamatta erittäin vaikuttavalla saavutuksellaan, uusin ravintolatulokas VYN singahti kahdella tähdellä suoraan Michelin-oppaaseen. VYN on ravintola, joka toimii näyttämönä sen nerokkaalle kokkiomistajalleen, Daniel Berlinille. Kahta Tähteä myös aiemmin samannimisessä ravintolassa Skåne Tranåsissa pitänyt VYN edustaa Danielin tervetullutta paluuta ruotsalaisen gastronomian huipulle.

Uudet yhden Michelin-tähden ravintolat Ruotsissa

Celeste– Tukholma

Yksi kolmesta Tukholman uudesta Yhden Tähden ravintoloista tänä vuonna on Celeste. Se sijaitsee suojaisessa kahdeksannessa kerroksessa Batteriet-rakennuksessa. Pieteettinen ruoanvalmistus kokkien, Ludwig Tjörnemon ja Michael Anderssonin käsissä varmistavat, että hienot raaka-aineet saavat ansaitsemansa käsittelyn, ja että tarjoilut osoittavat suurta anteliaisuutta – ruokalistan lisäksi saatat yllättyä, kun eteesi ilmestyy jännittäviä lisämakupaloja tai juomia.

Dashi – Tukholma

Tätä Tukholman toista Michelin-tähdellä palkittua japanilaista ravintolaa luotsaavat kokkiomistajat Harry Jordås ja Nathan Turley. Vaikka kumpikaan ei ole kotoisin Japanista, he ovat luoneet poikkeuksellisen kunnianosoituksen sen keittiölle pieteetillä valmistettujen annosten ja intohimonsa ansiosta.

Seafood Gasatro – Tukholma

Jos pidät Michelin-tähden ravintoloistasi ylellisenä, tämä on juuri sinun ravintolasi. Mathias Dahlgrenin johdolla yhdessä keittiön Staffan Naessin ja Jonas Hedenqvistin kanssa ravintolaan on luotu tunnelma täynnä muodollista eleganssia, sekä kiistattoman ylellinen menu. Olipa kyseessä kaviaari, keisarihummeri tai piikkikampela, saat eteesi ensiluokkaisia, poikkeuksellisen laadukkaita annoksia, jotka on valmistettu sekä vahvalla teknisellä osaamisella, että loistavalla ymmärryksellä raaka-aineen valmistustuotantoa.

Täysi luettelo Michelin-tähden ravintoloista Ruotsissa 2024

Uudet ravintolat Ruotsissa

Näiden Michelin-tähdellä palkittujen helmien lisäksi vuonna 2024 avataan myös lukuisia jännittäviä uusia ravintoloita eri puolilla Ruotsia. Uudet ravintolat tuovat mukanaan tuoreita näkökulmia Ruotsin eloisaan ruokaskeneen ainutlaatuisilla konsepteillaan ja kekseliäillä annoksillaan. Innovatiivisista fine dining -elämyksistä kodikkaisiin ravintoloihin nämä uudet avaukset ilahduttavat niin paikallisia kuin vierailijoitakin ja vahvistavat entisestään Ruotsin mainetta kulinaristisena huippukohteena.

Saat lisätietoja Ruotsin uusista ravintoloista napsauttamalla TÄSTÄ

Lisää inspiraatiota matkakohteesta Ruotsi löydät osoitteesta www.visitsweden.com

Ebba Ekelund
Senior PR Manager, Nordics
ebba.ekelund@visitsweden.com

Visit Swedenin Ruotsin hallitukselta saamana virallisena tehtävänä on markkinoida Ruotsia turistikohteena. Visiomme on, että Ruotsi on vuoteen 2030 mennessä maailman kestävin ja houkuttelevin, innovaatioihin perustuva matkakohde. Juuri nyt on entistä tärkeämpää, että tarkoituksenmukainen matkustaminen on merkityksellistä ja harkittua sekä luo pysyvää arvoa vieraillemme, paikalliselle yhteisölle ja maapallolle. Tervetuloa Ruotsiin.

https://press.visitsweden.com/2024-06-03-Nelja-uutta-ruotsalaista-ravintolaa-palkittiin-Michelin-tahdella