

## Ruotsin kuumimmat uudet ravintolat & ruokauutiset 2024

Tutustu Ruotsin ravintolamaailman jännittäviin uusiin tulokkaisiin. Löydät huippuluokan gastronomisia elämyksiä innovatiivisista fuusioravintoloista autenttisiin makuihin eri puolilta maailmaa. Ihastu kekseliäisiin ruokiin ja tunnelmallisiin ravintoloihin, ja tutustu Ruotsin ruokakulttuurin kohokohtiin!



Photo: Tina

Stafrén/imagebank.sweden.se

### STOCKHOLM

**Afrika**Afrika on avattu Slaughterhouse-alueella sijaitsevaan House 26:een, ja se on paikka, jossa on tarjolla ruokaa ja juomaa useista eri ruokakulttuureista Afrikan mantereelta. Voit odottaa ruokia Senegalista, Keniasta, Etiopiasta, Eritreasta ja monesta muusta Afrikan maasta. Erilaisissa suunnitelluissa tapahtumissa kuullaan musiikkia ja koetaan taidetta, ja kesäisin tarjolla on suuri ulkoistuinalue. Web: <https://www.instagram.com/afrikasthlm>

**The Mess**The Mess kokoaa useita ravintoloita saman katon alle – olematta klassinen ravintolamaailma. Se on dynaaminen kohtaamispaikka, jossa ihmiset voivat kokoontua, syödä, viihtyä ja kokea uusia vaikutteita. The Mess on avattu keväällä 2024, Tukholma Web: <https://themess.se/>

**Vadå**Bar Apropon uusi sisarravintola Vadå tarjoilee kausittaisia annoksia paikallisesti tuotetuista raaka-aineista. Ruokalista ei noudata mitään tiettyä keittiötä, avainsana on herkullista! <https://www.instagram.com/vada.sthlm/>

**Art Hagastaden**Huhtikuussa 2024 Rådmansgatanilla sijaitseva vilkas ART laajensi tarjontaansa sisarravintolalla Hagastadenissa. Uuden toimipaikan tavoitteena on tarjota menevä ja mukaansatempaava tunnelma, jossa on underground-henkeä; värikkäitä graffiteja ja neon värien säihkettä. Ruokalistalla korostetaan yhteisöllistä ruokailukokemusta, ja se keskittyy jaettavaan välipaloihin. Jakaminen on välittämistä ja sitä tunnelmaa täydentää Graffitisthlm:n, sekä Carl Winbladin ja Lars Hjertstedtin luotsaaman Kaos & Klive -brändin merkittävä taiteellinen panostus. Uusi ART avattiin huhtikuussa 2024. <https://www.restaurangart.se/en>

**Artisto**Artisto on yhdistelmä fine diningia ja lähiöravintolaa, jossa tarjoillaan maailmalta inspiraationsa saanutta pohjoismaista ruokaa. <https://www.instagram.com/aristokrog/>

**Juno**Fridhemsplanissa sijaitseva Brasserie Juno tarjoaa ainutlaatuisen näkemyksen välimerellisestä keittiöstä. Tämä lähiöravintola palvelee Kungsholmenin asukkaita ja muualta poikkeavia asiakkaita, tarjoten valloittavan tilan kohottaa malja kuplien kera, sekä mahdollisuuden nauttia yhteisistä välipaloista hyvässä seurassa. Juno on avattu keväällä 2024. Web:[https://restaurangjuno.se/?utm\\_source=thatsup&utm\\_medium=referral](https://restaurangjuno.se/?utm_source=thatsup&utm_medium=referral)

**Monrad's**Djursholmissa sijaitseva Lina ja Johan Monradin luotsaama kala- ja äyriäisravintola Monrad's avaa 'takataskun' Östermalmiin. Siitä tulee mereneläviä tarjoava kahvila, ravintola ja herkkukauppa samassa paikassa."Östermalmin pienimmäksi kauppahalliksi" kutsuttu herkuttelupaikka on avattu huhtikuussa Linnégatan 42:ssa.

Restaurang ParkenRuotsin Master Chef -voittaja Christin Kashou avasi Restaurang Parkenin yhdessä vaikuttaja ja podcaster Penny Parnevik Murrayn kanssa. Ravintola, joka tulee sijaitsemaan ravintola Amalfin vanhoissa tiloissa, avattiin huhtikuun puolivälissä Parken Birger Jarlsgatan 76:ssa.

PelagoToukokuun 15. päivänä avattiin toinen Gondolenin sisarravintola ja näyttävä kattobaari. Pelago sijaitsee Katarinahuoneessa yhdessä Gondolenin ja Café Klotetin kanssa. Pelago sijaitsee 760 neliömetrin alueella katolla, josta on upeat panoraamanäkymät, ja tarjoten jopa 4 baaria ja 800 asiakaspaikkaa. Täällä tarjoillaan ruokaa ja juomaa lounaasta iltaan joka päivä koko kesän ajan. Ruokalistalla on kesäistä ruokaa, jossa keskitytään avotulella grillattuun lihaan, kalaan ja vihanneksiin.

LuKeväällä 2024 Tukholman Nytorgetille avattiin kiinalainen ravintola Lu. Tunnelma ravintolassa on kuin kiinalaisen perheen jälleennäkemisessä, ja tarjolla on autenttista hongkongilaista katuruokaa: kantonilaisittain maustettuja mausteisia ruokia, kuten mapo-tofua, grillattua ankkaa ja rapeaa possun vatsaa. Web:<https://www.koket.lu/>

**Lisätietoja ja inspiraatiota:** <https://www.bokabord.se/guider/nya-restauranger-i-stockholm>

## GÖTEBORG

Göteborgissa avattiin tänä keväänä yli 20 uutta ravintolaa, baaria ja kahvilaa. Ikoninen Feskekörka on vihdoin valmis, ja Gamlestaden valmistautuu uusimmaksi ruokakohteeksi. Useat trendikkäät viinibaarit avaavat ovensa, ja trendeistä puheen ollen, pizza ja pasta ovat edelleen suosiossa. Tässä on valikoima tämän vuoden tulokkaita ja maukkaimpia tulevia kulinaarisia tapahtumia.

FeskekörkaFeskekörka avattiin uudelleen toukokuussa neljän vuoden remontin jälkeen. Kävijät voivat tutustua useisiin eri kalatiskoisiin, neljään uuteen ravintolaan ja baariin sekä ruotsalaisiin ja kansainvälisiin vieraileviin huippukokkeihin keittiöissä. Paikalle tulee myös näyttämö, jossa vaihtuvat esiintyjät viihdyttävät asiakkaita, sekä yksi Göteborgin suurimmista ulkoruokailualueista upealla näköalalla kanavalle päin. <https://www.feskekorka.se/>

Suggan VinbarUusi viinibaari tarjoilee laajan listan suosikkeja eri puolilta Eurooppaa, ilman tarpeettomia lisäaineita tai hiivamanipulaatiota. Ravintolassa tarjoillaan myös viiniystävällistä pohjoismaista lohturuokaa, joka sopii täydellisesti yhteen menun maailman makujen kanssa. <https://www.goteborg.com/platser/suggan>

Lorensbergs Fisk & Bar Lorensbergs Fisk & Barin ruokalistalla on klassikoita, kuten äyriäiskeittoa, simpukoita ja katkarapuvoileipiä. Voit myös ostaa tuoretta kalaa tai lounaaksi take away -annoksen ravintolan omasta hyvin varustetusta Lorensbergs Fiskaffär -kalakaupasta. <https://lorensbergfisk.se/>

Ceno Stefan Karlssonin ja Götaplats Groupin uusi ravintola avattiin huhtikuussa upouudessa World of Volvossa. Lounasta ja illallista tarjoillaan upeassa rakennuksessa, jonka arkkitehtuuri on ilmiömäinen. näyttävää arkkitehtuuria ja todellista intohimoa <https://ceno.se/>

DubbelhakanAina suosittu Rollin Bistros Backyard laajensi toimintaansa Gamlestadenin vanhoissa tehdasrakennuksissa helmikuun lopussa avaamalla intiimin viini- ja pizzabaarin. <https://www.dubbelhakangbg.se/>

Ego DistillersGamlestadenin vanhoissa tehdasrakennuksissa toimiva tislaamo ja cocktailbaari. Tämä laajeneva kaupunginosa saa pian ensimmäisen tislaamon, jonka baari toimii entisessä konehuoneessa. <https://www.egodistillers.com/>

Pastor GBGEntinen Michelin-tähdellä palkittu keittiömestari Henrik Bernvik ja Göteborgin ravintola BIKT:n tiimi tarjoilevat nyt Gamlestadenin vanhoissa tehdasrakennuksissa sijaitsevasta ruoka-autostaan tuoretta käsityöläispastaa mukaan otettavaksi. <https://www.pastorgbg.se/>

## MALMÖ

Vespan supermercatoVespa-ketju on avannut Holmgatan 11:ssa sijaitseviin 300 neliömetrin tiloihin uuden ravintolan ja italialaisen "supermercaton", eli supermarketin, jossa on italialaista tuontiruokaa. Ennen kuin Mondolfin perhe otti Vespan haltuunsa, he olivat elintarvikkeiden maahantuoja, joten Vespa's on heille luonnollinen jatkumo. Ravintola on avoinna joka päivä lounaasta iltayhdeksään tai -kymmeneen. Supermercato puolestaan sulkeutuu arkisin klo 19.00 ja viikonloppuisin klo 18.00. <https://vespa.nu/supermarket/> .

Otro MásTammikuun 25. päivä avattiin ovet Malmö Liven uudelle latinalaisamerikkalaiselle Otro Más -ravintolalle Eatery Social Taquerian vanhoissa tiloissa. Täällä on tarjolla tapaksia ja guacamolea, jonka vieraat saavat itse sekoittaa pöydässä. <https://cantinaotromas.se/>

Lehdistökuvia ja lisää esimerkkejä hiljattain avatuista ravintoloista Göteborgissa löydät napsauttamalla linkkiä <https://via.tt.se/pressmeddelande/3439300/arets-hetaste-matnyheter-fran-goteborg-2024?publisherId=2567142&lang=sv>

Lisää inspiraatiota uusista ravintolista Ruotsissa klikkaa [TASTA](#)

**Ebba Ekelund** Senior PR Manager, Nordicsebba.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-Ruotsin-kuumimmat-uudet-ravintolat-ruokauutiset-2024>