

Sveriges hotteste nye restauranter og madoplevelser i 2024

Sveriges restaurantscene blomstrer, oplev de spændende nyheder. Fra innovativ fusion til autentiske smagsoplevelser fra alle verdenshjørner leverer de svenske restauranter gastronomi i topklasse. Opdag højdepunkterne i Sveriges madkultur, med kreative retter og stemningsfulde restauranter.



Foto: Tina Stafrén/imagebank.sweden.se

STOCKHOLM

AfricaAfrica er åbnet i House 26 i området ved Slakthuset. Det er et sted for mad og drikke fra flere forskellige madkulturer fra det afrikanske kontinent. Se frem til retter fra Senegal, Kenya, Etiopien, Eritrea og meget mere. Der er planlagt en række arrangementer med musik og kunst, og der er et stort udendørs serveringsområde om sommeren.

Web: <https://www.instagram.com/afrikasthlm>

The MessMess samler flere restauranter under ét tag - uden nødvendigvis at være en food court. Det er et dynamisk mødested, hvor folk samles, spiser, blive underholdt og får nye indtryk. Åbner foråret 2024 i Stockholm.

Web: <https://themess.se/>

VadåBar Apropos nye søsterrestaurant Vadå vil servere sæsonprægede retter med lokalt producerede ingredienser. Menuen følger ikke noget bestemt køkken, nøgleordet er godt! <https://www.instagram.com/vada.sthlm/>

Art Hagastaden april 2024 udvidede den livlige restaurant ART på Rådmandsgatan med en søsterrestaurant i Hagastaden. Det nye etablissement har til formål at skabe en livlig atmosfære med en undergrundsstemning, hvor farverig graffiti og neon sætter sit præg. Med vægt på en fælles spiseoplevelse vil menuen fokusere på delbare snacks - sharing is caring - suppleret med en betydelig kunstnerisk indflydelse gennem samarbejde med Graffitisthlm og kunstnerne Carl Winblad og Lars Hjerstedt, der opererer under navnet 'Kaos & Klive'. Åbner i april 2024. Web: <https://www.restaurangart.se/en>

ArtistoArtisto er en blanding af fine dining og en lille, lokal restaurant, der vil servere nordisk mad inspireret af andre dele af verden. <https://www.instagram.com/aristokrog/>

JunoBrasserie Juno ligger på Fridhemsplan og tilbyder en unik fortolkning af middelhavskøkkenet. Dette lokale spisested henvender sig til de beboerne på Kungsholmen og andre glade gæster, hvor man kan skåle med bobler og nyde fælles snacks. Åbner foråret 2024 Web: https://restaurangjuno.se/?utm_source=thatstsup&utm_medium=referral

Monrad'sLinnégatan 42. Fiske- og skaldyrsrestauranten Monrad's, som drives af Lina og Johan Monrad og ligger i Djursholm, åbner en lillesøster på Östermalm. Det bliver en fiske- og skaldyrscafé, restaurant og delikatessesbutik i én. Den 22. april åbner det, de kalder »Östermalms mindste markedshal«.

Restaurant ParkenParken Birger Jarlsgatan 76. Den svenske Master Chef-vinder Christin Kashou åbner Restaurant Parken sammen med influencer og podcaster Penny Parnevik Murray. Restauranten, som kommer til at ligge i den gamle Restaurant Amalfis lokaler, åbnede i midten af april.

PelagoDen 15. maj åbnede en anden søsterrestaurant til Gondolen, en rooftop-bar. Pelago ligger i Katarinahuset sammen med Gondolen og Café Klotet. Pelago ligger på det 760 kvadratmeter store tag med spektakulær panoramaudsigt, fire barer og plads til 800 gæster. Her serveres mad og drikke fra frokost til aften, hver dag, hele sommeren. Menuen vil være sommerlig med fokus på kød, fisk og grøntsager grillet over åben ild.

Lu foråret 2024 åbner den kinesiske Malmø-restaurant Lu på Nytorget i Stockholm. Atmosfæren er som en kinesisk familiesammenkomst, og maden der serveres, er street food fra Hong Kong. De serverer krydrede retter med kantonesiske smag som mapo tofu, grillet and og sprødt svinekød. Web: <https://www.koket.lu/>

Mere information og inspiration her: <https://www.bokabord.se/guider/nya-restauranger-i-stockholm>

GÖTEBORG

Mere end 20 nye restauranter, barer og caféer åbner i Göteborg dette forår. Den ikoniske Feskekörka er endelig klar, og Gamlestaden gør sig klar til at blive en foodie-destination. Flere trendy vinbarer slår dørene op, og - nu vi taler om trends – står pizza og pasta stadig højt på listen. Her er et udvalg af årets nyheder og kulinariske events.

Feskekörka Årets store madnyhed: Feskekörka genåbner i maj efter et fireårigt renoveringsprojekt. De besøgende kan opleve flere forskellige fiskediske, fire nye restauranter og barer samt svenske og internationale gæsteoptrædener i køkkenerne. Der vil også være en scene med liveunderholdning og en af Göteborgs største udeserveringer med udsigt over kanalen. <https://www.feskekorka.se/>

Suggan En vinbar med et omfattende udvalg af favoritter fra hele Europa, uden unødvendige tilsætningsstoffer eller gærmanipulation. Restauranten serverer også vinvenlig nordisk comfort food, som passer perfekt til alverdens smagsoplevelser. <https://www.goteborg.com/platser/suggan>

Lorensbergs Fisk & Bar Lorensbergs Fisk & Bars menu indeholder klassikere som skaldyrssuppe, muslinger, halv special à la mer og rejemad. Du kan også købe frisk fisk eller en takeaway-frokost i restaurantens egen velassorterede fiskebutik, Lorensbergs Fiskaffär. <https://lorensbergsfisk.se/>

Ceno Kokken Stefan Karlsson og Götaplats-gruppens seneste foretagende åbnede i april i det helt nye World of Volvo. Der serveres frokost og middag i en bygning med spektakulær arkitektur og ægte passion. <https://ceno.se/Dubbelhakan> Den altid populære Rollin Bistros Backyard udvidede sine aktiviteter i Gamlestadens gamle fabriksbygninger i slutningen af februar og åbnede en intim vin- og pizzabar. <https://www.dubbelhakangbg.se/> **Ego Distillers** Destilleri og cocktailbar i Gamlestadens gamle fabriksbygninger. Dette kvarter i udvikling får snart sit første destilleri med en bar i et tidligere maskinrum. <https://www.egodistillers.com/> **Pastor GBG** Den tidligere Michelin-kok Henrik Bernvik og teamet fra Göteborgs Restaurant BIKT serverer nu frisk, håndlavet pasta til at tage med fra deres foodtruck i Gamlestadens gamle fabriksbygninger. <https://www.pastorgbg.se/>

MALMØ

Vespa's supermercato et 300-kvadratmeter-stort lokale på Holmgatan 11 har Vespa-kæden åbnet en ny restaurant og et italiensk »supermercato« med mad importeret fra Italien. Før Mondolfi-familien overtog Vespa, var de fødevareimportører, så Vespa's er en naturlig udvikling for dem. Restauranten er åben hver dag fra frokost og indtil kl. 21 eller 22. Supermercato lukker kl. 19 på hverdage og kl. 18 i weekenden. <https://vespa.nu/supermarket/>

Otró Mas Den 25. januar åbnede dørene til Malmö Lives nye latinamerikanske foretagende, Otro Más, i Eatery Social Taquerias gamle lokaler. Her består menuen af små retter, med en guacamole til, som gæsterne selv mixer ved bordet. <https://cantinaotromas.se/>

Klik [HER](#) for pressebilleder og flere eksempler på nyåbnede restauranter i Göteborg.

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://press.visitsweden.com/2024-06-03-Sveriges-hotteste-nye-restauranter-og-madoplevelser-i-2024>