Visit Sweden News Room

Hållbara smaker i världsklass – här hittar du Sveriges gröna stjärnor

Nyplockade bär, färsk fisk från närliggande vatten och vilt från skogarna runt knuten. Idag hämtar allt fler svenska kockar sina råvaror direkt från den närliggande naturen och engagemanget för lokala och säsongsanpassade ingredienser har gett sju svenska restauranger en *Michelin Green Star*. Inför årets tillkännagivande av dessa gröna stjärnor för nordiska restauranger den 1 juni, kommer här en lista över de svenska restauranger som tidigare belönats.

Etoile, Stockholm
Restaurang Etoile i Stockholm öppnades av två vänner som rest världen runt för att förmedla sina upplevelser genom mat med en lekfull och kreativ twist. Etoile bjuder på en avsmakningsmeny där kockarna leker med förväntningar genom fantasifulla rätter som refererar till globala mattraditioner såsom *Surf and Turf* och *Afternoon Tea Party*. Med sin intima lokal och personliga service bjuder Etoile på en kulinarisk upplevelse i centrala Stockholm.
För mer info. besök Etoile

ÄNG, Tvååker
Restaurang ÄNG ligger i en växthusinspirerad byggnad i två plan vid Ästad Vingård i hjärtat av Halland. Här ligger fokus på lokala råvaror från skog, strand och åkrar precis utanför dörren. Menyn består av en *no-waste surprise tasting menu* med säsongsbaserade rätter, alltid balanserade och fulla av smak. Besöket kompletteras av ekologiska viner från vingården producerade bara hundra meter från restaurangen. För mer info. besök ÄNG


Foto: Knystaforsen / Visit Halland

Knystaforsen, Rydöbruk
En annan restaurang som belönats med en grön stjärna är Knystaforsen i Halland. En av de *”coolaste restaurangerna 2026”* enligt Forbes Magazine, en ”dold pärla” enligt La Liste och med i Apple TV-serien ”Knife Edge: Chasing Michelin Stars”. Knystaforsen utmärker sig inte bara genom att använda lokala råvaror såsom öring, älg och lingon, utan också genom att laga maten över öppen eld. ”*Det är sensuellt och opraktiskt, i ordets bästa bemärkelse*”, säger Eva och Nicolai Tram, paret som driver restaurangen. För mer info. besök Knystaforsen

JORD, Linköping
Restaurang JORD i Linköping erbjuder en gastronomisk upplevelse där naturen och årstidens skiftningar står i centrum. Här serveras en avsmakningsmeny helt baserad på vad som finns att hitta i Östergötlands skogar och ängar med örter, bär och viltkött som ofta är plockat eller jagat av teamet självt. Restaurangen har belönats med flera utmärkelser för sitt hållbarhetsarbete och bjuder på en middag där varje rätt är en lekfull hyllning till det lokala landskapet. För mer info. besök JORD

Oxenstiernan, Stockholm
Restaurang Oxenstiernan i Stockholm är en design- och matdestination som förenar hållbar gastronomi med en unik historisk miljö i den Oxenstiernska malmgården från 1700-talet. Restaurangen har en tydlig *farm-to-table-filosofi* där säsongsbetonade och lokalt producerade råvaror står i fokus för kreativa och uttrycksfulla rätter som speglar det nordiska kökets råvaror och smaker. Hela konceptet genomsyras av hållbarhet, från maten och dryckerna till interiören och samarbetet med hantverkare. Oxenstiernan erbjuder både avslappnad trädgårdsmat under trädgårdens lindar och eleganta middagsupplevelser, och är en plats där både designentusiaster och matälskare kan samlas för en minnesvärd kväll. För mer info. besök Oxenstiernan

PM & Vänner, Växjö

PM & Vänner är en gastronomisk destination i Växjö som sedan 1992 vuxit från en restaurang startad av två vänner till ett komplett koncept med hotell, bistro, bageri och barer. Restaurangen är känd för sitt kreativa kök där råvaror från skog, äng och sjö tolkas på modern och inspirerande vis. Maten präglas av stark lokal förankring, hållbarhet och ett nära samarbete med odlare, jägare och andra producenter. Utöver fine dining erbjuder PM & Vänner även en vinkällare, en avslappnad bistro med *à-la-carte-rätter* och ett bageri som hyllas i White Guide. För mer info. besök PM & Vänner



Deserving of two Michelin Stars, and one Michelin Green Star – dishes at Signum.
Credits: Anders Husa/westsweden.com (Download)

Signum, Mölnlycke
Restaurang Signum, belägen i en gammal herrgård cirka en halvtimme från Göteborg, erbjuder nordiska måltider tillagade i harmoni med natur och hantverk.Köket erbjuder en säsongsbetonad avsmakningsmeny med huvudingredienser från Skandinavien, där fisk och skaldjur ofta kompletteras av grönsaker, örter och vilda smaker från den svenska naturen.Konceptet bygger på nära samverkan mellan lokala bönder, fiskare och producenter, inklusive egen mikroodling och havsodling. Signum har belönats med två Michelinstjärnor och 2025 belönades restaurangen även med en Grön Stjärna, vilket innebär den sjunde gröna restaurangstjärnan för svenska restauranger. För mer info. besök Signum

Fler svenska restauranger och upplevelser

- Top restaurants in Stockholm (Visit Sweden)
- 5 must-visit restaurants in west Sweden (Visit Sweden)
- Sweden's Green Stars (Michelin Guide)
- Inspirational menus featuring local Swedish produce (Visit Sweden)

Andra gröna upplevelser i Sverige

- Delta i en tångsafari med Karolina Martinsson, även känd som Algblomman, på ön Styrsö i Göteborgs skärgård.
- En timmes bilresa från Malmö kan du bo på Nyrups naturhotell och äta lokalt producerade råvaror tillagade över öppen eld. För grupper kan guidade matlagningskurser ordnas.
- Lära sig att laga mat över öppen eld med Elle Nikishkivoa påElle's Utemat, som erbjuder kurser och upplevelser på olika platser i Sverige.

Kontakt: Ebba Ekelund, PR Nordics: ebba.ekelund@visitsweden.com

Visit Sweden är svenska statens marknadsföringsbolag. En nationell turismorganisation med uppdrag att genom marknadsföring av destinationen Sverige öka landets attraktionskraft och bidra till turismkonsumtion, exportintäkter och sysselsättning. Visit Sweden arbetar tillsammans med svenska turism- och besöksnäringen för att effektivt nå de mest eftertraktade målgrupperna för långsiktigt hållbar turism. Visit Sweden är baserat i Stockholm med lokal representation på flera utlandsmarknader. Visit Sweden har närmare 50 anställda. www.visitsweden.com/corporate

https://press.visitsweden.com/2026-03-20-Hallbara-smaker-i-varldsklass-har-hittar-du-Sveriges-grona-stjarnor