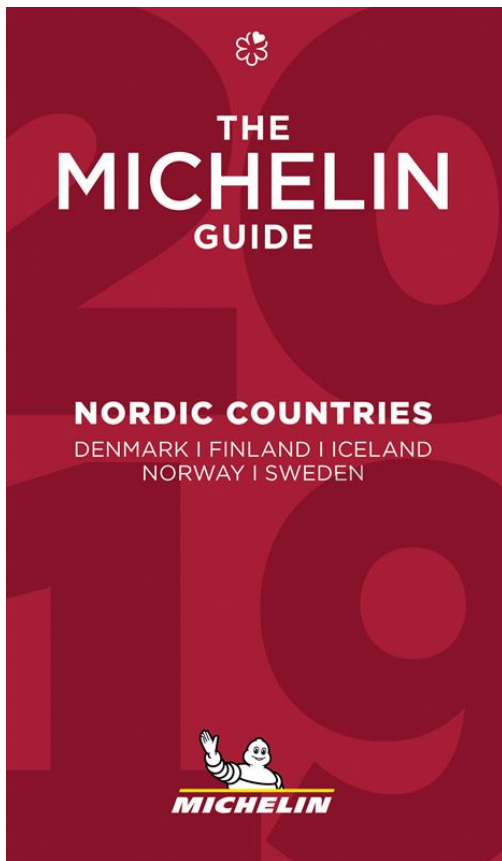


Tre nya 2-stjärniga och fyra 1-stjärniga i MICHELIN Guiden Nordic Countries 2019



2019 års nordiska guide som täcker Danmark, Finland, Island, Norge och Sverige, innehåller tre nya två-stjärniga restauranger: Gastrologik, under ledning av grundarna Jacob Holmström och Anton Bjuhr i Stockholm, KOKS under ledning av Poul Andrias Zisca på Färöarna och återuppståndna Noma i Köpenhamn ledd av kocken René Redzepi.

Även om de tre restaurangerna förefaller att vara mycket olika - avsidens belägna KOKS, diskret sofistikerade Gastrologik och Nomas urbana lantgårdsstil - håller alla tre fast vid grundsynen att styras av råvarorna och att avspegla de olika årstiderna.

I år finns också fyra nya enstjärniga restauranger. Trondheim i Norge finns nu för första gången listad i guiden då två av dess restauranger får en stjärna: FAGN och Credo. I Köpenhamn får Alouette sin första stjärna och Palace i Helsingfors får också en stjärna.

Förutom utmärkelsen två stjärnor får kocken på KOKS, Poul Andrias Zisca, också nordiska Michelin-guidens pris för Unga Kockar 2019 för sin kreativitet, tekniska skicklighet och passion.

Credo får också nordiska Michelin-guidens utmärkelse för Hållbarhet 2019 för dess imponerande miljöarbete och engagemang i sociala media för att främja bra mat och hållbar markanvändning.

Gwendal Poullennec, Michelin-guidens internationella chef säger i en kommentar till 2019 års nordiska Michelin-guide:

- Det här är den sjätte upplagan av den här guiden och vi har än en gång utökat urvalet allteftersom våra inspektörer finner nya spännande restauranger, samtidigt som de följer utvecklingen av redan etablerade kök.

- De nordiska länderna erbjuder något verkligt unikt och regionens mångfald och livskraft gör dess restaurangscen så tilltalande för matälskare från hela världen. Kockarna fortsätter att utveckla både sin skicklighet och sina tekniker men går också i tåten för att minska matsvinnet, fokusera på verkligt lokala råvaror och omfamna en mer växtbaserad diet.

En tredje ny utmärkelse för 2019 är nordiska Michelin-guidens Welcome & Service-pris. Det går till den trevliga personalen på Henne Kirkeby Kro i Henne i Danmark. Deras vänlighet, entusiasm och välorganiserade arbete gör det till ett verkligt nöje att äta middag där.

Guiden riktar sig till alla besökare med passion för gastronomi, allt från affärsresenärer till turister och rekommenderar de bästa ställena för mat och boende i alla prisklasser. Årets guide tar först upp restauranger som fått stjärnor, följt av restauranger med en Bib Gourmand, och därefter restauranger med tallrikssymbolen, "Plate" symbol, som betyder vällagad mat.

Bib Gourmand är Michelins symbol för god kvalitet och prisvärd mat. Den utmärkelsen är alltid mycket uppskattad av läsarna, både lokalt och världen över eftersom den belönar vällagad mat till rimligt pris. I år får tre nya restauranger Bib Gourmand, varav två i Danmark: Selma i Köpenhamn och Moment i Rönne. En går till Island, Skál! i Reykjavik. Därmed uppgår det totala antalet restauranger med Bib Gourmand 2019 till 34 stycken.

Förutom Trondheim i Norge som finns med i guiden för första gången, gör Ålborg och Rönne i Danmark sin debut 2019, liksom Grindavik på Island och Kosta i Sverige. Totalt har 30 restauranger lagts till den här utgåvan, vilket ger läsarna av Michelin-guiden ännu fler restauranger att välja bland.

Nordiska Michelin-guiden 2019 i korthet:

Tre restauranger med 3 stjärnor

Tio restauranger med 2 stjärnor, inklusive tre nytillkomna

51 restauranger med 1 stjärna, inklusive fyra nytillkomna

34 Bib Gourmand-restauranger, inklusive tre nytillkomna



Du har väl inte missat Whisky & Bourbons Specialutgåva: Jura &

Bushmills

Du som är Premiummedlem laddar ner utgåvan >>> **HÄR**

Är du ännu inte Premiummedlem?

Läs mer om Premium, vad som ingår och hur du går tillväga för att skaffa dig Premium >>> **HÄR**