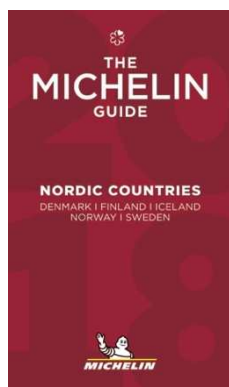


PRESSEMELDING

Oslo 19. februar 2018

Restaurant Frantzén i Sverige mottar tre stjerner i MICHELIN Guide Nordic Countries 2018

*Med totalt 64 stjerne restauranter dette året, vokser Michelin-stjernefamilien i Norden med én ny tre-stjerners restaurant, to nye to-stjerners restauranter og syv nye én-stjerne restauranter. **Galt** i Oslo er Norges nye bidrag, og mottar én stjerne i MICHELIN-guiden 2018.*



Michelin har gleden av å presenterer MICHELIN Guide Nordic Countries 2018. Guiden ble lansert under et eget arrangement i København rådhus.

Årets guide inneholder én ny tre-stjerners restaurant: **Frantzén** i Stockholm.

– Björn Frantzén har skapt en unik visjon av nordisk mat, som kombinerer briljante ingredienser med forbløffende kulinariske teknikker. Björn Frantzens gastronomiske uttrykk er virkelig verdt reisen, og er en unik smaksopplevelse, forteller Michael Ellis, den internasjonale direktøren for Michelin-guiden.

Årets MICHELIN Guide Nordic Countries 2018 inkluderer også to nye to-stjerners restauranter: **Daniel Berlin** i Skåne Tranås, Sverige, hvor kjøkkensjef Daniel Berlin tar i bruk lokale ingredienser på en fantastisk måte, med vekt på balanse, renhet og presisjon. Den andre restauranten som mottar to stjerner er **Kadeau** i København, Danmark. I denne restauranten får du virkelig følelsen av at de ansatte er som en familie, og deres lidenskap kommer virkelig frem i matlagingen, som er full av finesse og kompleksitet.

Årets guide har også en god geografisk spredning av nye én-stjerners restauranter. Danmark får to: **Me|Mu** i Velje og **Jordnær** i Gentofte. Sverige huser nå tre nye én-stjernere: **SAV** i Malmø, og **Aloë** og **Agrikultur** i Stockholm. I Finland blir **Grön** et fint tillegg i Helsingfors og i Norge er det **Galt** som føyer seg inn i rekken av imponerende restauranter i Oslo.

MICHELIN Guide Nordic Countries 2018 har noe for alle typer besøkende, fra forretningsreisende til turister, og har som oppgave å anbefale de beste stedene å spise innenfor ulike kategorier av komfort og pris. Årets guide lister opp stjerne restauranter, etterfulgt av restauranter som er belønnet med en Bib Gourmand, og deretter restauranter som har blitt klassifisert med det nye Plate-symbolet for god matlaging.

Bib Gourmand gis til restauranter som tilbyr mat av høy kvalitet til en attraktiv pris. I år er det syv nye adresser som skiller seg ut. Tre i Stockholm: **Kaggas**, **Shibumi** og **Bar Agrikultur**, og en i Gøteborg: **Project**. I Helsingfors mottar **Jord** en Bib Gourmand, det samme gjør **PMY** og **Musling Bistro** i København. Dette betyr at det nå er 37 restauranter totalt med Bib Gourmand i MICHELIN-guiden.

For fullstendig liste over stjerne restauranter i Norden, se den separerte **Michelin Guide Nordic Countries 2018 Award List**.

Om MICHELIN-guiden

MICHELIN-guiden velger ut de beste restaurantene og hotellene i de 28 landene den dekker. Den presenterer gourmet restauranter fra hele verden med kulinariske spesialiteter fra hvert land, så vel som nye trender, og nye, unge kokker. MICHELIN-guiden bidrar både til å fremheve restauranter og deres kvaliteter, og verdien av lokal gastronomi, som igjen gjør byer og land mer attraktive for turister og forretningsreisende. Med sin strenge utvelgelsesmetode og mangeårige erfaring fra serveringsbransjen, gir MICHELIN-guiden kunder unik kompetanse, som gjør det mulig å finne frem til ekte kvalitet.

Utvalget er tilgjengelig i både trykte og digitale versjoner. Det er tilgjengelig via nettet og et bredt spekter av mobile medier som tilbyr navigasjonsmuligheter, tilpasset individuell bruk, og en online-reservasjonstjeneste.

Med MICHELIN-guiden fortsetter konsernet å støtte millioner av reisende, for å gi de en unik, mobil opplevelse.





For ytterligere informasjon: <https://guide.michelin.com/no>

Pressekontakt: Lotta Wrangle, mobil: +46 72 250 07 40, e-post: lotta.wrangle@michelin.com



Om MICHELIN-guiden

MICHELIN-guiden velger ut de beste restaurantene og hotellene i de 28 landene den dekker. Den presenterer gourmetrestauranter fra hele verden med kulinariske spesialiteter fra hvert land, så vel som nye trender, og nye, unge kokker. MICHELIN-guiden bidrar både til å fremheve restauranter og deres kvaliteter, og verdien av lokal gastronomi, som igjen gjør byer og land mer attraktive for turister og forretningsreisende. Med sin strenge utvelgelsesmetode og mangeårige erfaring fra serveringsbransjen, gir MICHELIN-guiden kunder unik kompetanse, som gjør det mulig å finne frem til ekte kvalitet.

Utvalget er tilgjengelig i både trykte og digitale versjoner. Det er tilgjengelig via nettet og et bredt spekter av mobile medier som tilbyr navigasjonsmuligheter, tilpasset individuell bruk, og en online-reservasjonstjeneste.

Med MICHELIN-guiden fortsetter konsernet å støtte millioner av reisende, for å gi de en unik, mobil opplevelse.

