

Michelin Nordic Guide 2016

Norden får to nye trestjernersrestauranter og en ny tostjernersrestaurant!

I dag lanseres **Michelin Nordic Guide 2016** som inneholder to nye trestjernersrestauranter. **Maaemo** i Oslo og **Geranium** i København blir de første restaurantene i Norden som får denne utmerkelsen og blir dermed del av en eksklusiv klubb med bare 116 restauranter verden over.

*- Årets nordiske guide er ekstra spennende ettersom vi både har fått to nye trestjernersrestauranter og utvider rekkevidden for vår guide, som nå ikke bare dekker storbyene men også hele landet. Vi har håndplukket de aller beste restaurantene og hotellene fra hele Danmark, Finland, Sverige og Norge til våre lesere – hvilket har resultert i rekord i antall nye stjerner for 2016, sier **Rebecca Burr**, sjefredaktør for Michelin Nordic Guide*

Guidens utvidede dekning betyr at **Fäviken Magasinet** blir inkludert i guiden for første gang. Denne restauranten, som ligger i Järpen, kommer nå inn i guiden med to stjerner.

- Fäviken Magasinet byr på en unik matopplevelse i et idyllisk miljø på et avsidesliggende sted. Matlagingen er svært trygg og har et tydelig utspring i sine omgivelser, sier Rebecca Burr.

Sammen med sin nye tostjernersrestaurant imponerer Sverige med ytterligere fem nye enstjernersrestauranter: **Sushi Sho** som serverer fantastisk sushi i Stockholm. De delikate, kunstneriske rettene fra **Borgholm** på Öland og det raffinerte kjøkkenet i 25. etasje av **Upper House** i Gøteborg. Enstjerners matlaging kommer også fra **Daniel Berlin** og hans familieeide restaurant i Tranås. Sist men ikke minst får **PM & Vänner** i Växjö, med sine sofistikerte retter basert på "skog, sjø og eng", også en stjerne.

Danmark utvider sitt antall stjerner med fire nye enstjernersrestauranter i tillegg til at Geranium nå får sin tredje stjerne. **Kadeau** tilbyr originale retter på en avsidesliggende restaurant ved stranden på Bornholm. **Frederiksminde** serverer kreative retter på et hotell med samme navn i Praesto, mens **Henne Kirkeby Kro's** menyer hedrer det nærliggende landbruket gjennom bruk av produkter produsert i deres kjøkkenhage. En Michelin-stjerne kommer også tilbake til **Kong Hans Kælder** som serverer klassisk fransk mat i hjertet av København.

I Norge får **Kontrast** (Oslo) og **RE-NAA** (Stavanger) en stjerne hver sammen med nyheten om at Maaemo får en tredje stjerne.

Nye Bib Gourmand deles ut til **Smalhans** (Oslo), **Nook** (Stockholm) og **Somm** (Gøteborg).

- Bib Gourmand-utmerkelsen viser våre lesere hvor man kan finne restauranter som tilbyr vellagd mat til en rimelig pris. Vi er veldig glade for at det nå finnes totalt 30 "Bibs" i den nordiske guiden, avslutter Rebecca Burr.

Michelin Nordic Guide 2016 kan, for mobilabonnenter i Norden, lastes ned til iPhone og Android-telefoner og innholdet i appen vil oppdateres kort tid etter lanseringen. Michelin Nordic Guide 2016 er også tilgjengelig hos utvalgte bokhandlere fra fredag 26. februar 2016. For å se hele listen over Nordens stjerne restauranter se separat **Nordic Guide Award List 2016**.

Pressekontakt Michelin Nordic: Lotta Wrangle

Telefon: +46 (0)8 709 07 76, mobil: +46 (0)72 250 07 40 E-mail: lotta.wrangle@se.michelin.com

Michelin er et ledende dekkelskap som er dedikert til å forbedre transport av varer og mennesker gjennom produksjon, distribusjon og markedsføring av [dekk](#) til alle typer kjøretøyer. Michelin tilbyr også innovative forretningsløsninger, digitale reisetjenester og publiserer reise-, hotell- og restaurantguider og kart. Michelin har hovedkontor i Clermont-Ferrand i Frankrike og er representert i 170 land, har 112 300 ansatte, hvorav 300 er i de nordiske landene, og 68 produksjonsanlegg i 17 land. Selskapets Teknologisenter for forskning og utvikling har virksomhet i Europa, Nordamerika og Asia. For mer informasjon besøk gjerne vår hjemmeside www.michelin.com eller www.michelin.no.

