



Stockholm, 1 juni 2026

2026 års utgåva av MICHELIN Guide Nordic Countries

- Restaurang Kadeau Copenhagen i Danmark tar steget upp till tre MICHELIN-stjärnor. Gaptrast i Norge och Grön i Finland tilldelas två MICHELIN-stjärnor
- Sammanlagt nio nya restauranger i Norden har belönats med sin första MICHELIN-stjärna
- MICHELIN Service Award tilldelas Carl Frosterud på tvåstjärniga AIRA i Stockholm för hans ledarskap på den berömda restaurangen

Michelin presenterar 2026 års utgåva av MICHELIN Guide Nordic Countries. MICHELIN Guide-inspektörer har under ett år rest runt i regionen på jakt efter de bästa restaurangerna och 23 nya restauranger har anslutits till urvalet.

MICHELIN Guide Nordic Countries 2026 rekommenderar totalt 286 restauranger, varav sex har tilldelats tre MICHELIN-stjärnor, 15 har tilldelats två MICHELIN-stjärnor, 78 har tilldelats en MICHELIN-stjärna och 48 Bib Gourmand-restauranger som erbjuder högkvalitativ mat.

Gwendal Poullennec, International Director för MICHELIN Guides, kommenterar:

”Årets höjdpunkt är utan tvekan uppgraderingen av en av våra befintliga restauranger, Kadeau Copenhagen, från tvåstjärnig till trestjärnig. Tre stjärnor representerar matlagningens höjdpunkt som endast är reserverad för den kulinariska eliten. Vi är stolta över att ha följt denna restaurangs resa upp genom graderna.”

”I takt med tidens trend där restauranger strävar efter att utveckla sig uppgraderas fyra av våra befintliga enstjärniga restauranger upp till två stjärnor. Ytterligare två restauranger från vårt *Main Selection* belönas med en stjärna. Trenden illustrerar nordiska kockars engagemang och uthållighet. Man nöjer sig inte med att stanna kvar där man är, utan fortsätter att ta sig till nya höjder.”

”23 nya restauranger ansluter sig också till guiden i år, i form av sju enstjärniga, fyra Bib Gourmands och 12 fler till *Main Selection*. Det faktum att nära en tredjedel har fått en MICHELIN-stjärna vittnar om kvaliteten på matscenen i de nordiska länderna.”

En restaurang får tre MICHELIN-stjärnor

MICHELIN-stjärnor tilldelas restauranger som erbjuder enastående matlagning, med hänsyn till fem universella kriterier: ingrediensernas kvalitet, smakernas harmoni, behärskande av tekniker, kockens personlighet som uttrycks genom deras matlagning och, lika viktigt, konsekvens både över hela menyn och över tid. Vår högsta utmärkelse sträcker sig från ett till tre och uppmärksammar de som är bäst i sitt yrke.

I år tar **Kadeau Copenhagen** i Danmark steget från två till tre MICHELIN-stjärnor.

Under ledning av grundaren och partnern **Nicolai Nørregaard** har Kadeau Copenhagen gått från klarhet till klarhet sedan öppnandet 2011. Syster till sin ursprungliga restaurang på Bornholm, fick den sin första stjärna 2013 och sin andra 2018 – ingen liten bedrift med tanke på att Nørregaard är helt självlärd.

MICHELIN Guide-inspektörerna fann att matlagningen hade ett underbart flöde och en särskilt poetisk stil som inkluderar en verklig känsla för platsen. Merparten av produkterna kommer från Bornholm, med de två menyerna som utgår från "odlingssäsongen" på sommaren och "konserveringssäsongen" på vintern, där torkade, rökta och fermenterade ingredienser alla spelar sin roll.

Maträtterna har en enkel och ärlig skönhet, men bakom kulisserna tillagas de med kirurgisk precision och uppmärksamhet på detaljer. Matlagningen, i kombination med den harmoni som köksteamet arbetar med och den avslappnade atmosfär som genomsyrar rummet, gör detta till en genomgående njutbar och minnesvärd upplevelse.

Två nya restauranger tilldelas två MICHELIN-stjärnor

Två restauranger som redan hade en MICHELIN-stjärna lyfts upp till två MICHELIN-stjärnor: **Gaptrast** i Norge och **Grön** i Finland.

Gaptrast i Bergen, Norge, öppnade i maj 2024 och gjorde succé direkt och fick en MICHELIN-stjärna bara ett år senare. Teamet (tidigare från Bare) etablerade sig i en anspråkslös byggnad och förvandlade den till en verkligt spektakulär matupplevelse, med kylskåp för dry-aging, en minimalistisk lounge och en matsal utan fönster där svarta gardiner ramar in väggarna och fokus ligger på den flammande grillen i det öppna köket. Kocken **Kristian Bretten Vangens** överraskningsmeny visar upp den lokala rikedom i en mängd fräscha och konserverade former, genom en rad perfekt bedömda rätter som utnyttjar kolgrillen på bästa sätt. Tack vare komplexa tillagningstekniker skapas lager av konsistens och smak, och resultatet är lika smakrika som de är sofistikerade.

I Finland, en kort promenad från Helsingfors centralstation, ligger **Grön**, där kocken **Toni Kostian** fick sin första stjärna 2018, tre år efter invigningen. Den lilla byggnaden med glasfront har en entré som är så diskret att det är lätt att gå förbi. Bakom den finns en liten matsal i enkel skandinavisk stil och ett öppet kök, där gästerna serveras antingen kl. 17 eller 20. Matlagningen visar stor finesse, med fulländade tekniker som resulterar i vackra arrangemang och kraftfulla smaker – och varje rätt imponerar lika mycket som den föregående. Grönsaker plockas från deras egen trädgård, fermenterande livsmedel fyller hyllorna och resten av produkterna hämtas inom landet.

Nio nya restauranger har belönats med en MICHELIN-stjärna

Nio nya restauranger har belönats med en MICHELIN-stjärna. Två är uppflyttade från Main Selection och de andra sju ansluter sig till guiden för första gången. De är:

DANMARK

Akmē, Köpenhamn (Promotion) - Kockarna Emil Hassan Lyngbæk och Valdemar Junge Norvang

Bach & Nurup, Aalborg (Promotion) - Kock Christian Nurup

ESSE, Köpenhamn (nyttillkommen) - Kock Matthew Orlando

Lille Mølle, Köpenhamn (nyttillkommen) - Kock Christoffer Sørensen

Okê, Skagen (nyttillkommen) - Kock Jack Cramer

FINLAND

Boreal, Helsingfors (nyttillkommen) - Kock Pasha Demin

NORGE

Credo, Oslo (nyttillkommen) - Kock Heidi Bjerkan

Kvitnes Gård, Kvitnes (nyttillkommen) - Kock Halvar Ellingsen

Mirabelle av Ørjan Johannessen, Bekkjarvik (nyttillkommen) - Kock Ørjan Johannessen

Nio restauranger har nyligen tilldelats en MICHELIN Bib Gourmand

Bib Gourmand-utmärkelsen är uppkallad efter Michelinmannen – vars officiella namn är Bibendum – och lyfter fram restauranger som erbjuder god mat av hög kvalitet till ett bra pris.

Nio restauranger i Norden har nyligen tilldelats utmärkelsen Bib Gourmand. Fem uppflyttade från Main Selection, medan de andra fyra kommer med i guiden för första gången. De är:

SVERIGE

Rolfs Kök, Stockholm

Vyn Food & Wine Bar, Simrishamn (nyttillkommen)

DANMARK

Botschaft, Köpenhamn (nyttillkommen)

Graziano, Köpenhamn (nyttillkommen)

Levi, Köpenhamn

Petra, Köpenhamn (nyttillkommen)

Restaurant Frank, Köpenhamn

Sanchez, Köpenhamn

Uformel, Köpenhamn

12 restauranger har lagts till i Main Selection

Att vara utvald till MICHELIN Guide är i sig ett tecken på kvalitet. I år består Main Selection av 139 restauranger vars kök verkligen imponerade på inspektörerna, inklusive 12 nyttillkomna. De är:

SVERIGE

Pensionat Furuhem, Båstad

Bhoga, Göteborg

Ett Hem, Stockholm

Sperling & Co, Stockholm

DANMARK

Aotori, Köpenhamn

Krogs Fiskerestaurant, Köpenhamn

Magny, Köpenhamn

Restaurant Hesselet, Nyborg

Madeleine, Odense

FINLAND

Latitude 25, Helsingfors

ISLAND

Lóla, Reykjavík

NORGE

Izakaya av Vladimir Pak, Oslo

Fyra MICHELIN Special Awards delas ut

MICHELIN Special Awards delas ut till framstående individer som tack vare sin passion och höga kompetens kan göra en restaurangupplevelse oförglömlig.

Årets vinnare är:

MICHELIN Service Award – Carl Frosterud på AIRA i Stockholm

Carl Frosterud, VD och vindirektör för tvåstjärniga AIRA, växte upp i en liten stad känd för sin folkmusikfestival och gick på musikkola med hopp om att bli artist. Även om han kanske inte spelar ett instrument är han definitivt i centrum på scenen och håller publiken fängslad varje kväll. Efter att ha upptäckt sin passion för vin och gästfrihet på några kända restauranger leder han nu verksamheten på AIRA, där han får alla gäster att känna sig bekväma och uppmuntrar till tillit och ansvar hos alla teammedlemmar.

MICHELIN Opening of the Year Award – Adam Dahlberg och Albin Wessman vid ADAM ALBIN i Stockholm

Efter att ha stängt sin tidigare restaurang i slutet av januari 2026 öppnade kockarna Adam Dahlberg och Albin Wessman igen på denna nya plats i april 2026. Den vackra granitbyggnaden bredvid operan erbjuder ett passande utrymme för en lyxig matupplevelse, där kvällen bland annat inleds i deras förföriska träpanelslounge, där en konstsamling lånad av gallerist Magnus Karlsson hänger på väggarna. En imponerande vinkällare drar blickarna till sig i den rymliga matsalen, tillsammans med det öppna köket där gästerna kan se de högkvalitativa rätterna lagas över öppen eld.

MICHELIN Young Chef Award – Andreas Ring Kjeldsholm Hansen från Krogs Fiskerestaurant i Köpenhamn, Danmark

Kocken Andreas Ring Kjeldsholm Hansen tog sig an en stor uppgift när han i maj 2026 tog över köken på Köpenhamns mest kända fisk- och skaldjursrestaurang. Den ligger på platsen för stadens tidigare fiskmarknad och har varit restaurang sedan 1910, så han kände plikten att bevara över ett sekels traditioner och samtidigt anpassa restaurangen till dagens värld. Han har tagit sig an uppgiften på ett perfekt sätt och tillfört sin egen kulinariska signatur till en tilltalande fisk- och skaldjursmeny.

MICHELIN Sommelier Award – Rudimante Belardi Galeone på Maaemo i Oslo, Norge

Rudimante Belardi Galeone föddes i Toscana och studerade konsthistoria innan han arbetade på flera italienska restauranger och hotell. 2022 flyttade hon till Oslo för att gå med i teamet på trestjärniga MICHELIN-krogen Maaemo, där hon två år senare befordrades till Wine Director. Hennes passionerade inställning till vin gör att hon delar med sig generöst med tid vid varje bord och ger detaljerade råd om både den omfattande vinlistan – som är stark på champagne och exklusiva viner – och alkoholfria kombinationer. Även om valet av vin kan vara en av de äldsta traditionerna inom restaurangbranschen bidrar hon till att ge hela processen ett ungdomligt nytt perspektiv.

2026 MICHELIN Guide Nordic Countries restaurangurval i korthet:

- Totalt 286 rekommenderade restauranger, inklusive:
- 6 restauranger med tre MICHELIN-stjärnor (1 uppflyttad)
- 15 restauranger med två MICHELIN-stjärnor (2 uppflyttade)
- 78 restauranger med en MICHELIN-stjärna (2 uppflyttade, 7 nytillkomna)
- 48 MICHELIN Bib Gourmand-restauranger (5 uppflyttade, 4 nytillkomna)

Nordic Countries Restaurant Selection sammanställs av MICHELIN Guide-inspektörer på heltid, som bokar och äter anonymt för att säkerställa en autentisk gästupplevelse.

Den fullständiga MICHELIN Guide Nordic Countries 2026 Restaurant Selection finns tillgänglig på MICHELIN Guides webbplats och i den kostnadsfria MICHELIN Guide-appen, där användarna kan söka efter restauranger via deras platser, kökstyper eller ytterligare funktioner.

Mindful Voices

Nytt för 2026 är att Mindful Voices-plattformen samlar inspirerande röster från hela hotellbranschen – ett redaktionellt utrymme där kockar, hotellägare och vinmakare kan dela med sig av sina berättelser och banbrytande metoder, både med varandra och med resten av världen.

Gwendal Poullennec, International Director för MICHELIN Guide, säger: "Mindful Voices kommer att vara en plattform för alla som ritar om spelplanen inom sina respektive områden. Detta nya ramverk bygger direkt på vad våra inspektionsteam bevittnar på egen hand: möten och erfarenheter som förändrar hur saker och ting görs och som förtjänar att delas. MICHELIN Guide är trogen sin identitet och sina värderingar och kommer att förstärka och ge full resonans åt dessa röster från gastronomins, gästfrihetens och vinets världar så att de kan höras, oavsett var de befinner sig."

Två kockar har bjudits upp på scenen som en del av Mindful Voices i år: **Nick Curtin** och **Heidi Bjerkan**.

På Alouette i Köpenhamn uppmuntrar **Nick Curtin** sitt team att tänka om när det gäller produkter, människor och planeten. De frågar sig inte bara hur en rätt smakar, utan också hur den skapades genom att ställa frågor som: Vem odlade den? Hur såg marken ut när den skördades? Lyckades bonden leva av det? Och hur ser framtiden ut om vi fortsätter att göra det på det här sättet? Bland annat köper de in merparten av sina produkter inom en radie på 100 km och skickar bort sitt organiska avfall för att omvandla det till biobränsle.

Heidi Bjerkan är välkänd på den norska matscenen när det gäller banbrytande tillvägagångssätt, och hon fortsätter sitt uppdrag på den nya versionen av Credo, som ligger i Nationalbibliotekets moderna flygel. Innan hon flyttade till Oslo tidigare i år var hennes restaurang i Trondheim känd för sina namngivna koporträtt som hängde på väggarna – en aktiv påminnelse till middagsgästerna om ursprunget för de mejeriprodukter de just nu åt – och bönderna gjorde till och med besök då och då på restaurangen för att prata med gästerna. Hennes orubbliga vision visar vägen även på den här nya platsen, där köket har sina rötter i regionen och hon fortsätter att utbilda inte bara sina middagsgäster utan även sitt team.

Läs mer om det nya initiativet Mindful Voices [här](#).

Hotell

Till urvalet av restauranger i Norden presenteras också urvalet av hotell i MICHELIN Guides. Hotellen är de mest unika och spännande ställena att bo på i

Norden och i hela världen. Alla hotell i Guiden är utvalda för sin extraordinära stil, service och personlighet – med alternativ i alla prisklasser – och varje hotell kan bokas direkt via MICHELIN Guides webbplats och app.

I urvalet för de nordiska länderna finns landets mest spektakulära hotell, bland annat Sveriges ICEHOTEL som smälter och byggs om varje år, designhotell i Danmarks huvudstad, Finlands spektakulära VALO Ice Cube Villas, Islands Black Sand Hotel med utsikt över den vackra stranden, Norges enastående Elva Hotel med sovrum och badtunnor med utsikt över en sjö.

Läs mer om de nordiska länderna:

Besök vår tidningssida för att läsa mer om regionen. Bland de senaste höjdpunkterna finns:

[Under the Midnight Sun: De nordiska hotellen gjorda för arktisk sommar](#)

[Copenhagen in Colour: Finn Juhls bestående inflytande \(video\)](#)

[The Retreat at Blue Lagoon: Islands enastående underland och matälskarparadis](#)

Bilder: <https://www.flickr.com/gp/195208752@N05/7737a975Lb>

Kontakt:

Elma Sabanovic
PR-partner Sverige
+46 72 318 49 49
elma@coast.se

Om Michelin:

Michelin bygger ett världsledande bolag inom kompositmaterial och upplevelser. Med över 130 års erfarenhet inom materialteknik är Michelin väl positionerat att driva innovation och bidra till en mer hållbar värld. Michelins omfattande kunskaper inom polymerkompositer ligger till grund för utveckling och tillverkning av högkvalitativa däck och komponenter för kritiska tillämpningar inom krävande områden som mobilitet, byggnation, luftfart, koldioxidsnål energiteknik och sjukvård. Med noggrannhet i tillverkningen och djup kundkännedom inspireras Michelin att erbjuda de bästa upplevelserna. Detta omfattar allt från att tillhandahålla data- och AI-baserade uppkopplade lösningar för fordonsparter till att rekommendera utmärkta restauranger och hotell som har valts ut av MICHELIN Guide. Michelin har huvudkontor i Clermont-Ferrand Frankrike, finns i 175 länder och har 122 600 anställda. (www.michelin.com).



FOOD ORGANISATION OF DENMARK

visit
copenhagen



LAFONT



ROSSINI
CAVIAR



SPARKLING TEA



Audi

 FREETABLE

LAKRIDSTM BÜLOW

