



Oslo, 1 juni 2026

## **2026-utgaven av MICHELIN Guide Nordic Countries introduserer**

- Én ny tre-stjerners restaurant
- To nye to-stjerners restauranter
- 14 nye én-stjerners restauranter

Michelin har gleden av å presentere 2026-utgaven av MICHELIN Guide Nordic Countries. MICHELIN-inspektørene har brukt enda et år på å reise rundt i regionen på jakt etter de beste restaurantene, og 23 nye restauranter har blitt valgt ut.

Totalt anbefaler MICHELIN Guide Nordic Countries 2026 hele 286 restauranter, inkludert seks med tre MICHELIN-stjerner, 15 med to MICHELIN-stjerner, 78 med én MICHELIN-stjerne og 48 Bib Gourmand-restauranter som tilbyr god mat til en god pris.

Gwendal Poullennec, internasjonal direktør for MICHELIN-guiden, sier: «Årets høydepunkt er uten tvil at en av våre eksisterende restauranter, Kadeau Copenhagen, oppgraderes fra to til tre MICHELIN-stjerner. Tre MICHELIN-stjerner representerer det ypperste innen matlaging, som kun er forbeholdt den kulinariske eliten, og vi er stolte over denne restaurantens reise gjennom årene.

«I tråd med trenden med restauranter som hele tiden streber etter å bli enda bedre, oppgraderer også fire av våre eksisterende restauranter fra to fra én til to MICHELIN-stjerner, mens ytterligere to fra hovedutvalget tildeles én MICHELIN-stjerne. Dette representerer engasjementet og målbevisstheten til de nordiske kokkene, som fortsetter å nå nye høyder.

«23 nye restauranter er også med i årets MICHELIN Guide, i form av syv én-stjerners restauranter, fire Bib Gourmand-restauranter og 12 nye restauranter i hovedutvalget. Det faktum at nesten en tredjedel har fått én MICHELIN-stjerne, vitner om kvaliteten på den kulinariske scenen i de nordiske landene.»

### **Én tre-stjerners restaurant**

MICHELIN-stjerner tildeles restauranter som tilbyr utmerket matlaging, og tar hensyn til fem universelle kriterier: kvaliteten på ingrediensene, harmonien i smakene, mestring av teknikkene, kokkens personlighet som uttrykkes gjennom matlagingen og ensartetheten både på tvers av menyen og over tid. Vår høyeste pris går fra én til tre og utmerker de som er på topp i sitt yrke.

I år er **Kadeau Copenhagen** i Danmark oppgradert fra to til tre MICHELIN-stjerner.

Under ledelse av grunnlegger **Nicolai Nørregaard** har Kadeau Copenhagen blitt stadig bedre siden åpningen i 2011. Søsterrestauranten til den opprinnelige restauranten på Bornholm fikk sin første stjerne i 2013 og sin andre i 2018, noe som er ganske imponerende med tanke på at Nørregaard er selvlært. MICHELIN Guide-inspektørene fant at matlagingen hadde en fantastisk flyt og en poetisk stil, noe som inkluderer en ekte følelse av tilhørighet. De fleste produktene stammer fra Bornholm, med de to menyene basert på «vekstsosongen» om sommeren og «konserveringssesongen» om vinteren, der tørkede, røkte og fermenterte ingredienser spiller en viktig rolle. Rettene har en enkel, ærlig skjønnhet, men bak kulissene er de tilberedt med kirurgisk presisjon og øye for detaljer. Matlagingen, kombinert med harmonien og den avslappede atmosfæren, gjør dette til en svært hyggelig og minneverdig opplevelse.

### **To nye restauranter med to MICHELIN-stjerner**

To restauranter som allerede hadde én MICHELIN-stjerne, oppgraderes til to MICHELIN-stjerner: **Gaptrast** i Norge og **Grön** i Finland.

**Gaptrast** i Bergen i åpnet i mai 2024 og ble tildelt én MICHELIN-stjerne bare ett år senere. Teamet (tidligere fra Bare) forvandlet en upretensiøs bygning til en spektakulær spiseopplevelse, med modningsskap, en minimalistisk lounge og en spisestue uten vinduer, der svarte gardiner rammer inn veggene. Midtpunktet er kullgrillen på det åpne kjøkkenet. Kokken **Kristian Bretten Vangens** overraskelsesmeny viser den lokale rikdommen i en rekke friske og bevarte former, gjennom en rekke perfekt vurderte retter som tilberedes på kullgrillen. Komplekse tilberedningsteknikker skaper rik tekstur og smak, og matrettene er like smakfulle som de er sofistikerte.

I Finland, bare en kort spasertur fra Helsinki sentralstasjon, ligger **Grön**, der kokken **Toni Kostian** fikk sin første stjerne i 2018, tre år etter åpningen. Den lille bygningen med glassfasade har en inngang som er så diskret at det er fort gjort å bare gå rett forbi. Restauranten består av en liten spisestue i enkel skandinavisk stil og et åpent kjøkken, der gjestene serveres enten kl. 17.00 eller 20.00. Matlagingen evner å tilføre matrettene finesse, med mesterlige teknikker som resulterer i vakre arrangementer og kraftige smaker – der alle rettene imponerer like mye. Grønnsakene plukkes fra hagen, fermenterte matvarer fyller hyllene, mens resten av produktene kommer fra Finland.

## Ni nye én-stjerners restauranter

Ni nye én-stjerners restauranter. To restauranter oppgraderes fra det eksisterende utvalget, mens de syv andre er oppført i guiden for første gang. Disse er:

### DANMARK

**Akmē**, København (Oppgradering) – Kokkene Emil Hassan Lyngbæk og Valdemar Junge Norvang

**Bach & Nurup**, Aalborg (Oppgradering) – Kokk Christian Nurup

**ESSE**, København (Nykommer) – Kokk Matthew Orlando

**Lille Mølle**, København (Nykommer) – Kokk Christoffer Sørensen

**Okê**, Skagen (Nykommer) – Kokk Jack Cramer

### FINLAND

**Boreal**, Helsinki (Nykommer) – Kokk Pasha Demin

### NORGE

**Credo**, Oslo (Nykommer) – Kokk Heidi Bjerkan

**Kvitnes Gård**, Kvitnes (Nykommer) – Kokk Halvar Ellingsen

**Mirabelle av Ørjan Johannessen**, Bekkjarvik (Nykommer) – Kokk Ørjan Johannessen

## Ni nye Bib Gourmand-restauranter

Bib Gourmand-utmerkelsen er oppkalt etter Michelin-mannen – som offisielt heter Bibendum – og fremhever restauranter som tilbyr mat av god kvalitet til en god pris.

Ni restauranter i de nordiske landene har nylig blitt tildelt Bib Gourmand. Fem blir oppgradert fra hovedutvalget, mens de andre fire blir oppført i guiden for første gang. Disse er:

**DANMARK**

**Botschaft**, København (Nykommer)

**Graziano**, København (Nykommer)

**Levi**, København

**Petra**, København (Nykommer)

**Restaurant Frank**, København

**Sanchez**, København

**Uformel**, København

**SVERIGE**

**Rolfs Kök**, Stockholm

**Vyn Food & Wine Bar**, Simrishamn (Nykommer)

**12 nye restauranter i hovedutvalget**

En oppføring i MICHELIN-guiden er i seg selv et kvalitetstegn. I år består hovedutvalget av 139 restauranter med matlaging som virkelig imponerte inspektørene, inkludert 12 nykommere. Disse er:

**DANMARK**

**Aotori**, København

**Krogs Fiskerestaurant**, København

**Magny**, København

**Restaurant Hesselet**, Nyborg

**Madeleine**, Odense

**FINLAND**

**Latitude 25**, Helsinki



## **ISLAND**

**Lóla**, Reykjavík

## **NORGE**

**Izakaya by Vladimir Pak**, Oslo

## **SVERIGE**

**Pensionat Furuhem**, Båstad

**Bhoga**, Göteborg

**Ett Hem**, Stockholm

**Sperling & Co**, Stockholm

## **Fire MICHELIN Special Awards**

Michelin Special Awards deles ut til enestående personer som, takket være sin uendelige lidenskap og betydelige kompetanse, kan skape uforglemmelige restaurantopplevelser.

Årets vinnere er:

**MICHELIN Young Chef Award – Andreas Ring Kjeldsholm Hansen** hos Krogs Fiskerestaurant i København, Danmark

Kokk Andreas Ring Kjeldsholm Hansen hadde en stor oppgave foran seg da han overtok kjøkkenet på Københavns mest kjente sjømatrestaurant i mai 2026. Den ligger på byens tidligere fiskemarked og har vært en restaurant siden 1910, så han forpliktet seg både til å opprettholde over hundre års tradisjon, samtidig som han skapte en mer moderne restaurant. Han har oppfylt sine forpliktelser, og bringer sin egen kulinariske signatur til en attraktiv sjømatsentrisk meny.

**MICHELIN Service Award – Carl Frosterud** hos AIRA i Stockholm, Sverige

Carl Frosterud, administrerende direktør og vindirektør hos AIRA med to MICHELIN-stjerner, vokste opp i en liten by som er kjent for sin folkemusikkfestival, og gikk på musikkskole, med håp om å bli artist. Selv om han

kanskje ikke spiller et instrument, er han definitivt midtpunktet og fascinerer publikummet på kveldstid. Etter å ha oppdaget sin lidenskap for vin og gjestfrihet i noen kjente restauranter, leder han nå orkesteret på AIRA, der han skaper god stemning blant gjestene og oppmuntrer til tillit og ansvar hos alle i teamet.

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

Rudimante Belardi Galeone er født i Toscana og studerte kunsthistorie før han jobbet på flere italienske restauranter og hoteller. I 2022 flyttet hun til Oslo for å bli med i teamet på trestjernesrestauranten Maaemo, der hun to år senere ble forfremmet til vindirektør. Hennes lidenskapelige tilnærming til vin gjør at hun tar seg god tid ved hvert bord, og gir detaljerte råd både om den omfattende vinlisten – med et stort utvalg av champagne og eksklusive burgunderviner samt alkoholfrie drikkevarer. Selv om valg av vin kan være en av de eldste restauranttradisjonene, bidrar hun til å gi hele prosessen et nytt og ungdommelig utseende.

**MICHELIN Opening of the Year Award – Adam Dahlberg og Albin Wessman** hos ADAM ALBIN i Stockholm, Sverige

Etter at de stengte sin tidligere restaurant i slutten av januar 2026, gjenåpnet kokkeierne Adam Dahlberg og Albin Wessman dette nye stedet i april 2026. Den flotte granittbygningen ved siden av operaen er et passende sted for luksuriøse matopplevelser, som blant annet omfatter den flotte loungen med trepaneler, der en kunstsamling lånt fra gallerist Magnus Karlsson henger på veggene. En imponerende vinkjeller vekker oppsikt i den romslige spisestuen, sammen med det åpne kjøkkenet der gjestene kan se de prestisjefylte rettene tilberedes over åpen ild.

### **Kort om 2026-utgaven av MICHELIN Guide Nordic Countries:**

- 286 anbefalte restauranter totalt, inkludert:
- 6 tre-stjerners MICHELIN-restauranter (1 oppgradering)
- 15 to-stjerners MICHELIN-restauranter (2 oppgraderinger)
- 78 én-stjerners MICHELIN-restauranter (2 oppgraderinger, 7 nykommere)
- 48 MICHELIN Bib Gourmand-restauranter (5 oppgraderinger, 4 nykommere)

Restaurantutvalget i de nordiske landene er utarbeidet av heltidsansatte MICHELIN-inspektører, som bestiller og spiser anonymt for å sikre en autentisk gjesteopplevelse.

Den fullstendige 2026-utgaven av MICHELIN Guide Nordic Countries Restaurant Selection er tilgjengelig på MICHELIN Guide-nettstedet og i MICHELIN Guide-appen, der brukerne kan søke etter restauranter basert på beliggenhet, matstil eller spesialfunksjoner.

### **Mindful Voices**

Mindful Voices-plattformen er årets nyhet, og samler inspirerende stemmer fra hele hotellbransjen i et redaksjonelt rom der kokker, hotelleiere og vinprodusenter kan dele sine historier og banebrytende praksiser, både med hverandre og resten av verden.

Gwendal Poullennec, internasjonal direktør for MICHELIN-guiden, sier: «Mindful Voices er en plattform for alle som omskriver reglene på sine respektive områder. Dette nye rammeverket deler hva våre inspektørteam ser med egne øyne: møter og opplevelser som endrer hvordan ting gjøres og som fortjener å bli delt med omverdenen. MICHELIN Guide er tro mot sin identitet og sine verdier, og vil forsterke og gi full resonans til disse stemmene fra gastronomiens, gjestfrihetens og vinens verden, slik at de kan høres, uansett hvor de måtte være.»

To kokker har blitt invitert opp på scenen som en del av Mindful Voices i år: **Nick Curtin** og **Heidi Bjerkan**.

Hos **Alouette** i København oppmuntrer **Nick Curtin** teamet sitt til å tenke nytt om hvordan de tilnærmer seg produktene sine, menneskene og planeten. De spør seg ikke bare hvordan maten smaker, men også hvordan den ble til, ved å stille spørsmål som: Hvem dyrket den? Hvordan så åkeren ut da den ble høstet? Mottok bonden rettferdig betaling? Og hva skjer fremover hvis vi fortsetter å gjøre det på denne måten? Initiativene deres inkluderer å kjøpe de fleste produktene lokalt (innenfor 100 km) og omdanne organisk avfall til biodrivstoff.

**Heidi Bjerkan** er kjent for sine banebrytende tilnærminger på den norske matscenen, og hun fortsetter sitt oppdrag på den nye versjonen av **Credo**, som ligger i den moderne fløyen av Nasjonalbiblioteket. Før hun flyttet til Oslo tidligere i år, var hennes Trondheim-restaurant kjent for sine navngitte kuportretter på veggene – en aktiv påminnelse til middagsgjestene om hvor melkeproduktene de nyter i dag, kommer fra – og bønder stilte til og med opp på restauranten for å snakke med gjestene. Hennes urokkelige visjon viser vei også på dette nye stedet, der maten er dypt forankret i regionen og hun fortsetter å utdanne både gjestene og teamet sitt.

Les mer om det nye Mindful Voices-initiativet [her](#).



## **Hoteller**

Restaurantutvalget i de nordiske landene slutter seg til MICHELIN Guide-utvalget av hoteller, med de mest unike og spennende overnattingsstedene i Norden og over hele verden. Alle hotellene i guiden er valgt på grunn av sin ekstraordinære stil, service og personlighet – med alternativer for ethvert budsjett – og alle hotellene kan bestilles direkte via MICHELIN-guidens nettsted og i appen.

Utvalget for de nordiske landene omfatter landets mest spektakulære hoteller, blant annet designersteder i Danmarks hovedstad, Finlands spektakulære VALO Ice Cube Villas, Islands Black Sand Hotel med strandutsikt, Norges One-Key Elva Hotel, der soverom og badestamper har innsjøutsikt, og Sveriges ICEHOTEL, som smelter og bygges opp igjen hvert år.

## **Finn ut mer om de nordiske landene:**

Besøk vår magasinside for å finne ut mer om regionen. Nylige høydepunkter inkluderer:

[Copenhagen in Colour: The Lasting Influence of Finn Juhl \(Video\)](#)

[Under the Midnight Sun: The Nordic Hotels Made for Arctic Summer](#)

[The Retreat at Blue Lagoon: Iceland's One Key Wonderland and Foodie Paradise](#)

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

## **Kontakt:**

Elma Sabanovic  
PR-partner  
+46 72 318 49 49  
[elma@coast.se](mailto:elma@coast.se)

## **Om Michelin:**

Michelin bygger en verdensledende produsent av kompositter og opplevelser som kan være livsendrende. Michelin har vært banebrytende innen tekniske materialer i mer enn 130 år, og er unikt posisjonert for å bidra til menneskenes fremgang og til en mer bærekraftig verden. Michelin bygger på sin omfattende kunnskap om polymerkompositter og utvikler hele tiden nye dekk og komponenter av høy kvalitet for kritiske bruksområder innen mobilitet, bygg og anlegg, luftfart, lavkarbonenergi og helsevesen.

Omsorgen som legges i produktene deres og den dype kundekunnskapen inspirerer Michelin til å tilby de beste opplevelsene. Dette spenner fra å tilby data- og AI-baserte tilkoblede løsninger for profesjonelle flåter til å anbefale fremragende restauranter og hoteller utpekt av MICHELIN-guiden. Michelin har hovedkontor i Clermont-Ferrand i Frankrike, er til stede i 175 land og har 122 600 ansatte. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).



MICHELIN GUIDE



visit  
copenhagen



LAFONT



ROSSINI  
CAVIAR



FREETABLE

LAKRIDS BY BÜLOW

