

Helsinki, 1 kesäkuu 2026

2026 MICHELIN Guide Nordic Countries -opas on julkaistu

- Yksi ravintola nousi kolmen MICHELIN-tähden kategoriaan
- Kaksi ravintolaa nousi kahden MICHELIN-tähden kategoriaan
- Yhdeksän uutta yhden MICHELIN-tähden ravintolaa

Michelin on iloinen saadessaan esitellä vuoden 2026 MICHELIN Guide Nordic Countries -oppaan. MICHELIN-oppaan arvioijat ovat matkustaneet taas vuoden etsimässä alueen parhaita ravintoloita. Valikoimaan on saatu 23 uutta ravintolaa.

MICHELIN Guide Nordic Countries 2026 -opas suosittelee yhteensä 286 ravintolaa, joista kuusi sai kolme MICHELIN-tähteä, 15 kaksi MICHELIN-tähteä ja 78 yhden MICHELIN-tähden. Lisäksi 48 Bib Gourmand -ravintolaa tarjoaa oivallisen hintalaatusuhteen.

MICHELIN-oppaan kansainvälinen johtaja Gwendal Poullennec kertoo: "Tämän vuoden kohokohta on epäilemättä yhden nykyisen ravintolamme, Kadeau Copenhagenin, ylentäminen kahden tähden ravintolasta kolmen tähden kategoriaan. Kolme tähteä edustaa ruoanlaiton huippua, joka on varattu vain kulinaariselle eliitille, ja olemme ylpeitä voidessamme todistaa tämän ravintolan nousua arvoasteikossa.

"Ravintoloiden jatkuvan kehittämisspyrkimyksen mukaisesti neljä muuta nykyistä ravintolaamme on myös saanut korotuksen: kaksi yhden tähden ravintolaa on noussut kahden tähden kategoriaan ja kaksi muuta on noussut Main Selection -kategoriasta yhden tähden ravintolaksi. Se kertoo pohjoismaisten kokkien sitoutumisesta ja sitkeydestä. He eivät jää polkemaan paikalleen vaan jatkavat itsensä kehittämistä kohti uusia tavoitteita."

"Tänä vuonna oppaaseen saatiin myös 23 uutta ravintolaa: seitsemän yhden tähden ravintolaa, neljä Bib Gourmand -ravintolaa ja 12 lisäystä Main Selection -luokkaan. Se, että lähes kolmasosa on saanut yhden MICHELIN-tähden, kertoo Pohjoismaiden ravintolaympäristön laadusta."

Yksi ravintola saa kolme MICHELIN-tähteä

MICHELIN-tähdet myönnetään ravintoloille, jotka tarjoavat erinomaista ruokaa ottaen huomioon viisi yleistä kriteeriä: raaka-aineiden laatu, makujen harmonia, tekniikoiden hallinta, keittiössä ilmenevä keittiömestarin persoonallisuus sekä yhtä tärkeänä johdonmukaisuus sekä ruokalistalla että ajan mittaan. Korkein luokituksemme on yhdestä kolmeen tähteä, ja se antaa tunnustusta niille, jotka ovat ammatissaan parhaita.

Tänä vuonna **Kadeau Copenhagen** Tanskassa palkitaan kolmella MICHELIN-tähdellä.

Perustajansa **Nicolai Nørregaardin** johdolla Kadeau Copenhagen on vahvistunut jatkuvasti siitä lähtien, kun se avattiin vuonna 2011. Se on Bornholmin saarella sijaitsevan Nørregaardin alkuperäisen ravintolan sisärravintola ja sai ensimmäisen tähtensä vuonna 2013 ja toisen vuonna 2018. Tämä ei ole lainkaan hullummin, kun otetaan huomioon, että Nørregaard on täysin itseoppinut. MICHELIN-oppaan arvioijat totesivat, että ruoanlaitolle on ominaista sen upea sujuvuus ja erityisen runollinen tyyli, jossa paikallisuus tulee aidosti esiin. Suurin osa tuotteista on peräisin Bornholmista. Ruokalistat perustuvat kesällä kasvukauteen ja talvella säilöntäkauteen, jossa kuivatut, savustetut ja fermentoidut ainesosat ovat tärkeitä. Ruoat ovat yksinkertaisia ja rehellisiä, mutta kulissien takana ne valmistetaan kirurgisella tarkkuudella ja yksityiskohtiin paneutuen. Ruoanlaitto yhdistettynä keittiötiimin harmoniaan ja huoneessa vallitsevaan rentoon ilmapiiriin tekee tästä todella nautittavan ja ikimuistoksen elämyksen.

Kaksi uutta ravintolaa nousi kahden MICHELIN-tähden kategoriaan

Kaksi ravintolaa, joilla on jo yksi MICHELIN-tähti, saavat nyt kaksi MICHELIN-tähteä: **Gaptrast** Norjassa ja **Grön** Suomessa.

Norjan Bergenissä sijaitseva **Gaptrast** avattiin toukokuussa 2024, ja se sai yhden MICHELIN-tähden vain vuotta myöhemmin. Aiemmin Baresta tuttu tiimi otti haltuunsa vaatimattoman rakennuksen ja taikoi sinne upean ruokailuelämyksen, jossa hyödynnetään raakakypsytykskaappeja, minimalistista oleskelutilaa ja mustilla verhoilla reunustettua ikkunatonta ruokailutilaa, jossa katseenvangitsijana toimii avoimen keittiön avotuligrilli. Kokki **Kristian Bretten Vangenin** yllätysruokalista esittelee paikallisia herkuja monissa tuoreissa ja säilötyissä muodoissaan. Täydellisesti harkituissa ruokalajeissa hiiligrilli toimii erinomaisesti. Monimutkaiset valmistustekniikat tuottavat maku- ja rakennekerroksia, ja lopputulos on yhtä maukas kuin hienostunutkin.

Lyhyen kävelymatkan päässä Helsingin päärautatieasemalta sijaitsee **Grön**, jossa keittiömestari **Toni Kostian** sai ensimmäisen tähtensä vuonna 2018, kolme vuotta

avaamisen jälkeen. Pienessä lasiseinäisessä rakennuksessa on niin huomaamaton sisäänkäynti, että sen ohi on helppo kävellä. Oven takana on pieni ruokailutila, jonka tyyli on yksinkertaisen skandinaavinen sekä avokeittiö, jossa kattaus on tarjolla klo 17 ja 20. Ruoanlaitto on hienostunutta, ja onnistuneilla tekniikoilla saadaan aikaan kauniita asetelmia ja voimakkaita makuja. Jokainen ruokalaji tekee yhtä suuren vaikutuksen kuin edellinenkin. Vihannekset haetaan omasta puutarhasta, hyllyt notkuvat fermentoiduista ruoista ja loputkin tuotteista ovat kotimaisia.

Yhdeksän uutta yhden MICHELIN-tähden ravintolaa

Yhdeksän uutta ravintolaa saa yhden MICHELIN-tähden. Kaksi ylennetään nykyisestä luokituksestaan ja seitsemän muuta on mukana oppaassa ensimmäistä kertaa. Tässä ne ovat:

TANSKA

Akmē, Kööpenhamina (luokan korotus) - Keittiömestarit Emil Hassan Lyngbæk ja Valdemar Junge Norvang

Bach & Nurup, Aalborg (luokan korotus) - Keittiömestari Christian Nurup

ESSE, Kööpenhamina (uusi tulokas) - Keittiömestari Matthew Orlando

Lille Mølle, Kööpenhamina (uusi tulokas) - Keittiömestari Christoffer Sørensen

Okê, Skagen(uusi tulokas) - Keittiömestari Jack Cramer

SUOMI

Boreal, Helsinki (uusi tulokas) - Keittiömestari Pasha Demin

NORJA

Credo, Oslo (uusi tulokas) - Keittiömestari Heidi Bjerkan

Kvitnes Gård, Kvitnes (uusi tulokas) - Keittiömestari Halvar Ellingsen

Mirabelle by Ørjan Johannessen, Bekkjarvik (uusi tulokas) - Keittiömestari Ørjan Johannessen

Yhdeksän ravintolaa palkittiin MICHELIN Bib Gourmand -maininnalla

Michelin-ukon (jonka virallinen nimi on Bibendum) mukaan nimetty Bib Gourmand -palkinto korostaa ravintoloita, jotka tarjoavat laadukasta ruokaa hyvään hintaan.

Yhdeksän pohjoismaista ravintolaa on juuri saanut Bib Gourmand -maininnan. Viisi ylennetään nykyisestä luokituksestaan ja neljä muuta on mukana oppaassa ensimmäistä kertaa. Tässä ne ovat:

TANSKA

Botschaft, Kööpenhamina (uusi tulokas)

Graziano, Kööpenhamina (uusi tulokas)

Levi, Kööpenhamina

Petra, Kööpenhamina (uusi tulokas)

Restaurant Frank, Kööpenhamina

Sanchez, Kööpenhamina

Uformel, Kööpenhamina

RUOTSI

Rolfs Kök, Tukholma

Vyn Food & Wine Bar, Simrishamn (uusi tulokas)

12 ravintolaa lisätty Main Selection -valikoimaan

MICHELIN-oppaaseen valitseminen on jo itsessään merkki laadusta. Tänä vuonna Main Selection -luokkaan kuuluu 139 ravintolaa, joiden keittiö todella teki vaikutuksen arvioitsijoihin. Mukana on 12 uutta ravintolaa. Tässä ne ovat:

TANSKA

Aotori, Kööpenhamina

Krogs Fiskerestaurant, Kööpenhamina

Magny, Kööpenhamina

Restaurant Hesselet, Nyborg

Madeleine, Odense

SUOMI

Latitude 25, Helsinki

ISLANTI

Lóla, Reykjavík

NORJA

Izakaya by Vladimir Pak, Oslo

RUOTSI

Pensionat Furuhem, Båstad

Bhoga, Göteborg

Ett Hem, Tukholma

Sperling & Co, Tukholma

Neljä MICHELIN Special Awards -palkintoa

MICHELIN Special Awards -palkinnot myönnetään henkilöille, jotka tekevät ravintolaelämyksestä unohtumattoman intohimonsa ja taitojensa ansiosta.

Tämän vuoden voittajat ovat:

MICHELIN Young Chef -palkinto – Andreas Ring Kjeldsholm Hansen, Krogs Fiskerestaurant, Kööpenhamina, Tanska

Keittiömestari Andreas Ring Kjeldsholm Hansenilla oli suuri tehtävä edessään, kun hän otti Kööpenhaminan tunnetuimman kalaravintolan keittiön haltuunsa toukokuussa 2026. Kaupungin entisen kalatorin alueella sijaitseva ravintola on toiminut vuodesta 1910 lähtien, joten hänellä oli tietty velvollisuus ylläpitää yli vuosisadan perinteitä ja samalla tuoda paikka nykypäivään. Hän on astunut tehtävänsä täydellisesti ja tuonut oman kulinaarisen tunnusomaisuutensa houkuttelevaan kala- ja äyriäisruokalistaan.

MICHELIN Palvelupalkinto – Carl Frosterud, [AIRA](#), Tukholma, Ruotsi

Kahden MICHELIN-tähden AIRAn keittiömestari ja Wine Director Carl Frosterud kasvoi pienessä kaupungissa, joka tunnetaan kansanmusiikkifestivaaleistaan. Hän kävi musiikkiluokkaa ja haaveili muusikon urasta. Vaikka hän ei nyt soita instrumenttia, hän on takuulla keskipisteenä ja pitää yleisön hyppysissään ilta illan jälkeen. Löydettyään intohimonsa viinistä ja ruuasta useissa tunnetuissa ravintoloissa hän johtaa nyt AIRA:n tiimiä, jossa hän huolehtii siitä, että jokainen vieras viihtyy, ja kannustaa jokaista tiimin jäsentä luottamukseen ja vastuullisuuteen.

MICHELIN Sommelier-palkinto – Rudimante Belardi Galeone, [Maaemo](#), Oslo, Norja

Toscanassa syntynyt Rudimante Belardi Galeone opiskeli taidehistoriaa ennen useissa italialaisissa ravintoloissa ja hotelleissa työskentelyään. Vuonna 2022 hän muutti Osloon liittyäkseen kolmen MICHELIN-tähden Maaemon tiimiin, jossa hänet ylennettiin Wine Directorin tehtävään kaksi vuotta myöhemmin. Hänen intohimoinen suhtautumisensa viiniin saa hänet käyttämään runsaasti aikaa jokaisen pöydän parissa ja antamaan yksityiskohtaisia neuvoja sekä kattavasta viinilistasta – jossa on vahva valikoima samppanjoita ja huippuluokan burgundilaisia viinejä – että alkoholittomista juomayhdistelmistä. Vaikka viinin valinta voi olla yksi ravintolan vanhimmista perinteistä, hän auttaa tuomaan nuorekkaan uuden näkökulman koko prosessiin.

MICHELIN Opening of the Year -palkinto – Adam Dahlberg ja Albin Wessman, ADAM ALBIN, Tukholma, Ruotsi

Suljettuaan edellisen ravintolansa tammikuun 2026 lopussa ravintolan nimikkokokit ja omistajat Adam Dahlberg ja Albin Wessman avasivat ravintolan uudelleen tässä paikassa huhtikuussa 2026. Oopperan vieressä oleva upea graniittirakennus tarjoaa tilat ylelliselle ruokailuelämykselle, johon kuuluu illan avaaminen viettelevässä puupaneelisessa oleskelutilassa, jossa galleristi Magnus Karlssonin lainaama taidekokoelma on esillä. Tilavassa ruokasalissa katseen kiinnittää vaikuttava viinikellari sekä avokeittiö, jossa vieraat voivat seurata, kuinka taidokkaasti valmistetut ruoat kypsyvät avotulella.

Vuoden 2026 MICHELIN Guide Nordic Countries -ravintolavalikoima lyhyesti:

- Yhteensä 286 suositeltua ravintolaa, mukaan lukien:
- 6 kolmen tähden MICHELIN-ravintolaa (1 luokan korotus)
- 15 kahden MICHELIN-tähden ravintolaa (2 luokan korotusta)
- 78 yhden MICHELIN-tähden ravintolaa (2 luokan korotusta, 7 uutta)
- 48 MICHELIN Bib Gourmand -ravintolaa (5 luokan korotusta, 4 uutta)

Nordic Countries Restaurant Selection -oppaan laativat kokoaikaiset MICHELIN-oppaan arvioitsijat, jotka varaavat ja syövät anonymisti varmistaakseen autenttisen vieraskokemuksen.

Täydellinen MICHELIN Guide Nordic Countries 2026 Restaurant Selection -opas on saatavilla MICHELIN Guide -sivustolta ja maksuttomasta MICHELIN Guide -sovelluksesta, jossa käyttäjät voivat etsiä ravintoloita sijainnin, keittiötyypin tai lisäominaisuuksien perusteella.

Mindful Voices

Vuonna 2026 lanseerattava Mindful Voices -konsepti kokoaa yhteen inspiroivia ääniä koko matkailu- ja ravintola-alalta. Se on julkaisualusta, jossa keittiömestarit, hotellinpitäjät ja viininvalmistajat voivat jakaa tarinoitaan ja edistyksellisiä toimintatapojaan sekä keskenään että muulle maailmalle.

MICHELIN-oppaan kansainvälinen johtaja Gwendal Poullennec sanoo: "Mindful Voices tarjoaa alustan kaikille niille, jotka kirjoittavat sääntöjä uudelleen omalla alallaan. Tämä uusi viitekehys perustuu suoraan siihen, mitä arvioitsijamme todistavat tuoreeltaan: kohtaamisiin ja kokemuksiin, jotka muuttavat tapaa tehdä asioita ja jotka ansaitsevat tulla jaetuiksi. MICHELIN -opas pysyy uskollisena identiteetilleen ja arvoilleen ja vahvistaa ja antaa täyden resonanssin näille gastronomian, hotelli- ja ravintola-alan ja viinialan äänille, jotta ne voidaan kuulla missä tahansa."

Kaksi kokkia, jotka on kutsuttu lavalle Mindful Voices -ääniksi nyt avajaisvuotena ovat **Nick Curtin** ja **Heidi Bjerkan**.

Kööpenhaminassa sijaitsevassa **Alouetessa Nick Curtin** kannustaa tiimiään miettimään uudelleen, miten he suhtautuvat tuotteisiinsa, ihmisiinsä ja planeettaamme. He kysyvät itseltään, miltä ruoka maistuu, mutta myös, miten

se sai alkunsa. He kysyvät esimerkiksi: Kuka sen kasvatti? Miltä maa näytti, kun sato korjattiin? Saiko viljelijä siitä toimeentuloa? Ja mitä tulevaisuus tuo tullessaan, jos jatkamme näin? Heidän perintöään on muun muassa se, että suurin osa raaka-aineista hankitaan 100 kilometrin säteellä sijaitsevilta tuottajilta ja että orgaaniset jätteet toimitetaan biopolttoaineeksi jalostettavaksi.

Heidi Bjerkan tunnetaan Norjan ruokamaailmassa urauurtavista lähestymistavoistaan, ja hän jatkaa tehtäväänsä **Credon** uudessa versiossa, joka sijaitsee Kansalliskirjaston nykyaikaisessa siivessä. Ennen Osloon muuttamistaan aiemmin tänä vuonna hänen Trondheim-ravintolansa tunnettiin seinille ripustetuista lehmäkuvista, jotka muistuttivat aktiivisesti ruokailijoita nauttimiansa maitotuotteiden alkuperästä. Maanviljelijät jopa kävivät ravintolassa puhumassa vieraille. Hänen horjumaton visionsa ohjaa tietä myös tässä uudessa paikassa, jossa keittiö juurtuu syvälle alueelle ja jossa hän jatkaa ruokailijoidensa lisäksi myös tiiminsä kouluttamista.

Lue lisää uudesta Mindful Voices -hankkeesta [täältä](#).

Hotellit

Nordic Countries -ravintolavalikoima on osa MICHELIN-oppaan hotellivalikoimaa, joka tarjoaa ainutlaatuisia ja jännittäviä majoituspaikkoja Pohjoismaissa ja kaikkialla maailmassa. Jokainen oppaan hotelli on valittu ainutlaatuisen tyylin, palvelun ja persoonallisuuden perusteella. Tarjolla on vaihtoehtoja jokaisen budjetille, ja kaikkiin hotelleihin voi tehdä varauksen MICHELIN Guiden kautta.

Nordic Countries -valikoimassa ovat maan upeimmat hotellit, kuten Tanskan pääkaupungin designer-hotellit, Suomen upeat VALO Ice Cube -villat, Islannin Black Sand Hotel, josta avautuu näkymä samannimiselle rannalle, Norjan One-Key Elva Hotel, jonka makuuhuoneista ja porealtaista avautuu näkymä järvelle, ja Ruotsin ICEHOTEL-jäähotelli, joka sulaa ja kohoaa paikalleen vuosittain.

Lue lisää Pohjoismaista:

Lue lisää alueesta lehden sivulta. Viimeaikaisia kohokohtia:

[Kööpenhamina väreissä: Finn Juhlin pitkäaikainen vaikutus \(video\)](#)

[Keskiyön auringon alla: Pohjoismaiset hotellit arktisessa kesässä](#)

[Retriitti Sinisellä laguunilla: Islannin One Key Wonderland ja ruokafanien paratiisi](#)

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

Yhteystiedot:

Anders Parby
PR-partner
+45 4087 6845
ap@rubisco.dk

Tietoja Michelinistä:

Michelin on rakentamassa maailman johtavaa yritystä, joka valmistaa elämää mullistavia komposiittimateriaaleja ja tarjoaa ainutlaatuisia kokemuksia. Michelin on ollut materiaaliteknikan edelläkävijä jo yli 130 vuoden ajan, ja sillä on ainutlaatuinen asema vaikuttaa ratkaisevasti ihmiskunnan kehitykseen ja kestävämpään maailmaan. Hyödyntämällä syvälistä polymeerikomposiittiosaamistaan Michelin innovoi jatkuvasti uusia korkealaatuisia renkaita ja komponentteja kriittisiin käyttökohteisiin vaativilla aloilla, kuten liikkuvuus, rakentaminen, ilmailu, vähähiilinen energia ja terveydenhuolto. Michelinin tuotteisiin panostama tarkkuus ja syvälinen asiakastuntemus innoittavat tuottamaan parhaat mahdolliset kokemukset. Tämä kattaa kaiken ammattikäyttöön tarkoitettujen ajoneuvokantojen data- ja tekoälypohjaisten verkottuneiden ratkaisujen tarjoamisesta MICHELIN-oppaan valikoitujen ensiluokkaisten ravintoloiden ja hotellien suositteluun. Michelinin pääkonttori sijaitsee Ranskan Clermont-Ferrandissa. Michelinillä on toimintaa 175 maassa ja se työllistää 122 600 henkilöä (www.michelin.com).

