

RUOKATURISTIEN UNELMAHOTELLIT EUROOPASSA JA KOTIMAISET MICHELIN-KOhteet



Euroopasta löytyy monia hotelleja, joiden ravintoloille on myönnetty ainutlaatuisista mauista ja laadusta kertova Michelin tähti. [Flickr](#) © [City Foodsters](#)

Matkustatko ruoan perässä? Unohtumattomien ruokaelämysten tavoittelu on loistava syy lähteä pienelle viikonloppulomalle tai miksei pidemmällekin gastronomiselle kierrokselle. Lento- ja hotellihakukone [momondo.fi](#) listasi seitsemän Michelin-tähden ansainnutta hotelliin ravintolaa ja kolme kotimaista maailman parhaasta ruoasta kertovan tähden saanutta ravintolaa, joihin kannattaa matkustaa hieman kauempaakin.

”Joidenkin aterioiden perässä kannattaa matkustaa, ja joissakin tapauksissa ne on mahdollista yhdistää ylelliseen yöpymiseen”, kommentoi momondon Suomen markkinointipäällikkö **Miina Malkki**. ”Paikalliseen kulttuuriin voi tutustua aivan uudella tavalla syömällä itsensä siihen sisälle. Kullekin kohteelle tunnusomaiseen ruokakulttuuriin voi toki tutustua muutenkin kuin fine diningin parissa, mutta myös Michelin-ravintolat vaalivat tyypillisesti alueelle ja kulttuurille ominaisia makumaailmoja.”

Michelin-tähti kertoo ravintolan olevan alansa ehdotonta kärkikastia, sillä tunnustus jaetaan ympäri maailmaa sijaitsevilla ravintoloilla ammattikseen syövien arvostelijoiden suositusten perusteella. Tähtiä jaetaan hyvin säästeliäästi ja vain poikkeuksellista ammattitaitoa sekä laatua edustaville ravintoloille. Suomessa on tällä hetkellä kolme ravintolaa, joilla on yksi Michelin-tähti.

Alla olevalta listalta löytyvät seitsemän Michelin-tähden saanutta hotellien ravintolaa sekä lista suomalaista Michelin-tähdellisistä paikoista.

HOTEL PLAZA ATHÉNÉE – PARIISI, RANSKA



Ruokailusalin sisustus on henkeäsalpaava. © Pierre Monetta

Elegantti Hotel Plaza Athénée tunnetaan yhtenä Pariisin parhaista hotelleista, mutta sen hotelliravintola on yhtäläisen tunnustettu. Alain Ducassen Plaza Athénéen ravintola on arvioitu kolmanneksitoista parhaaksi maailman 50 parhaan ravintolan listalla.

Korkeimmalla mahdollisella Michelin-tähti määrällä, kolmella tähdellä, varustettu ravintola uusittiin kokonaan vuonna 2014. Ruokailusalin dramaattinen sisustus sisältää aaltoilevasta teräksestä tehtyjä ruokailuryhmiä ja Swarovski kristalleista valmistetun kattokruunun. Uusi ruokalista keskittyy ainoastaan terveellisiin, vastuullisiin ja luomutuotannolla valmistettuihin raaka-aineisiin. Unohtumaton ateria Plaza Athénéessä kuuluu tosiaan asioihin, jotka koetaan kerran elämässä, sillä lounaiden hinnat alkavat 200 eurosta ja illallinen kahdelle kustantaa helposti yli 1000 euroa.

ABAC RAVINTOLA & HOTELLI – BARCELONA, ESPANJA

Butiikkiravintola ABaC ja sen hotelli on vanha Yhdysvaltain konsulaatin koti ja suojeltu arkkitehtuurinen monumentti, ja sen sijaitsee korkealla Barcelonan Tibidabo Avenuen kukkuloilla. Sen sijainti poissa turististen Las Ramblasin ja Barceloneta-alueilta tekee siitä ihanteellisen piilopaikan aivan keskustan tuntumassa.

ABaC ravintolan pääkokkina toimii Espanjan nuorin Michelin-tähden saanut kokki, Jordi Cruz, joka sai ensimmäisen tähtensä ollessaan vasta 24-vuotias. Cruzin erikoisuus ovat Katalaanien ruokakulttuurista inspiroituneet annokset modernilla kosketuksella. Joitakin esimerkkejä ovat esimerkiksi talon oman reseptin mukaan tehty alkudrinkki Bloody Mary jäällä, grillattu ankerias kiinalaisella leivällä ja galicialainen lohi taimenen mädillä. Ruokailemaan kannattaa tulla ajan kanssa, illallinen ABaC:issa saattaa venyä: perinteisen maistelumenun läpisyömiseen kuluu noin kolme tuntia.

COMO THE HALKIN – LONTOO, ISO-BRITANNIA



Ametsa with Azark Instructionin aaltomainen katto on tehty 7000 mausteilla täytetystä pullosta. © COMO The Halkin

Lontoon COMO The Halkin -hotelli sijaitsee ylellisen Belgravian alueen sydämessä, vain kivenheiton päässä Buckingham Palacesta ja Hyde Parkista. Hotellin viisi kerrosta on kukin suunniteltu eri teeman mukaisesti niin, että värit edustavat vettä, ilmaa, tulta, maata ja taivasta.

Hotellin Ametsa with Arzak Instruction -ravintolalla on yksi Michelin-tähti ja se ammentaa inspiraationsa Espanjan San Sebastianissa sijaitsevasta kolmen Michelin-tähden Azark-ravintolasta. Pääkokki Elena Arzak on luonut yhdessä isänsä kanssa alati vaihtuvan ruokalistan, jolta löytyy leikkisiä Baskimaan ruokia tuoreilla, lähialueilta löytyvillä raaka-aineilla valmistettuna. Elena tunnetaan erityisosaamisestaan molekyyli-gastronomian parissa, ja hänen sanotaan muuttavan luovuudellaan tavallisen ravintola-annoksen kaikkia aisteja ilahduttavaksi kokemukseksi.

HOTELLI KOPERNIKUS – KRAKOVA, PUOLA

Hotelli Kopernikus on nykyaikaista luksusta ja vanhan maailman charmia henkivä hotelli. Pikainen piipahdus sisälle paljastaa keskiaikaiset puuseinät, marmorilattiat ja panoraamanäkymän Krakovan vanhan kaupungin pääkadun, Kanonicza Streetin yli.

Vuoden 2017 Michelin-oppaassa esitelty Hotelli Kopernikuksen renessanssityylinen ravintola keskittyy puolalaiseen korkeaan ruokakulttuuriin. Kokki Marcin Filipkiewiczin johtama keittiö esittelee perinteisiä klassikoita innovatiivisilla käännteillä, kuten pierogi-dumplingsit siidermarmelaadilla, kermanen suolaheinäkeitto kaviaarilla ja basilikajäätelöä mansikoilla.

THE YEATMAN – PORTO, PORTUGALI



Vitello tonnato ja mausteinen tonnikala. © The Yeatman Hotel

Korkealle Gaia-vuoren huipulle ja Douro-joen ylle rakennettu The Yeatman on Porton ainoa viiden tähden hotelli. Yeatman sijaitsee keskellä Porton palkittuja portviinikellareita, ja hotellin upea uima-allas panoraamanäkymällä kutsuu rentoutumaan. Tämän lisäksi lähes jokainen huone on teemoitettu portugalilaisten viinitilojen mukaan.

Yeatmanin ravintola on kaupungin ainut Michelin-tähdellä varustettu ravintola, ja se on syvästi kytkeytynyt maan historiaan. Ravintolan erikoisuus ovat tuoreet portugalilaiset merenelävät, ja ruokailijat voivat valita mieleisensä annoksen suuresta valikoimasta kalaa ja mereneläviä. Tarjolla on perinteistä hummeria ja rapua, mutta myös eksoottisempia makrilleja ja skorpionikaloja, jotka kaikki tarjoillaan taitavasti portugalilaisten viiniparien kanssa. Hotellin baari on myös kaupungin ainut ympärivuorokautinen paikka ja täydellinen paikka drinkille upeita maisemia ihailien.

BELMOND HOTEL CIPRIANI – VENETSIA, ITALIA

Belmond Hotel Cipriani on monen tavoitekohteiden listalla ja suosittu julkkisten parissa. Hotelliin päästäkseen vieraat ohjataan hotellin yksityisellä vesitaksilla Venetsian Lagoonin poikki majapaikkaansa, johon kuuluu myös koko Venetsian upein uima-allas.

Hotellin yhden Michelin-tähden Oro-ravintola on yhtäläisen sopiva kuuluisuuksien makuun. Ravintola on saanut nimensä kultaisin lehdin kirjallusta katosta. Keittiö käyttää vain kaikkein korkeimmanlaatuisia raaka-aineita. Vaikka ruokalistalta löytyy klassisia italialaisia annoksia kuten pastaa, nautaa ja possua, paikan erikoisuus on Venetsian merenelävät, minkä lisäksi simpukkaruoat ovat hyvin suosittuja.

GRAND HOTEL STOCKHOLM – TUKHOLMA, RUOTSI



Tukholman Matbaren-ravintola on yrittämättä skandinaavisen chic. © Magnus Mårding

Ensimmäisellä vilkaisulla Grand Hotel Stockholm ei vaikuta paikalta, jonka seinien sisäpuolelta löytyisi rennon tyylikäs yhden tähden Michelin-ravintola. Trendikäs ja rento Matbaren-ravintola on Ruotsin nelinkertaisen Vuoden kokki -voittaja Mathias Dahlgrenin mestariteos. Matbaren on skandinaavisen tyylin mukaisesti yksinkertaisuutta vaaliva paikka, jossa pöydiltä löytyy ruskeapaperiset ruokalista ja keskikokoiset annokset tarjoillaan a la carte -listalta maisteluvalikoiman sijasta. Matbarenin lista muuttuu jatkuvasti kulloistenkin sesonkituotteiden mukaisesti.

HELSINGISSÄ KOLME YHDEN MICHELIN-TÄHDEN RAVINTOLAA

Fine dining -intoilijoiden ja ruokaturistien ei tarvitse välttämättä matkustaa kotimaan pääkaupunkia pidemmälle, sillä myös Helsingistä löytyy yhden Michelin-tähden ravintoloita jopa kolme kappaletta. Listalta pisimpään, jo vuodesta 2007 saakka tähteä kantanut **Demo** tarjoilee kausituotteiden mukaan rakentuvaa päivän ruokalistaa. **Olon** menu on rakennettu pohjoismaisen luonnollinen ja pelkistetty makumaailma mielessä pitäen, ja hiljattain sisustuksensa uudistanut **Ask** puolestaan tarjoilee kotimaisia makuja huumorilla ja rennosti.

Kaikkia numeroita ja lainauksia saa vapaasti käyttää julkaisemistarkoituksiin. Lähdeviittauksen osoite tulisi olla <http://www.momondo.fi>

Kuvat: <http://www.flickr.com>

Lisätiedot:

Ona Aula

Miltton

ona.aula@miltton.fi

040 828 6697

momondosta (FI):

momondo.fi on ilmainen ja riippumaton kansainvälinen matkahakusivusto, joka vertailee miljardeja lento-, hotelli- ja matkahintoja. momondo on voittanut lukuisia palkintoja, ja sitä ovat suositelleet useat johtavat kansainväliset mediat, kuten CNN, Frommer's, The New York Times ja The Daily Telegraph. momondon pääkonttori sijaitsee

Kööpenhaminassa, ja yritys palvelee matkustajia yli 30 kansainvälisellä markkina-alueella. momondon mobiilisovellukset ovat saatavilla ilmaiseksi [iPhone](#)- ja [Android](#)-laitteille. momondoa hallinnoi KAYAK, joka on Priceline Groupin itsenäinen tytäryhtiö.