

Gwiazdki Michelin przyznane!

Tegoroczna polska edycja kulinarnego Przewodnika Michelin obfituje w wiele prestiżowych wyróżnień przyznanych rodzimym lokalom. Najważniejsze z nich to dwie gwiazdki Michelin, które otrzymała krakowska restauracja Bottiglieria 1881. Dodatkowo na polskiej scenie kulinarnej pojawiły się dwa nowe miejsca wyróżnione jedną gwiazdką Michelin – Muga w Poznaniu oraz NUTA w Warszawie.

19 czerwca miała swoją premierę najnowsza polska edycja kulinarnego Przewodnika Michelin, który zawiera selekcję najlepszych restauracji z Warszawy, Krakowa oraz debiutującego w tym roku Poznania. Zestawienie obejmuje **49 lokali**, wśród których znalazły się między innymi: jedna restauracja z dwiema gwiazdkami Michelin, dwie restauracje z jedną gwiazdką Michelin oraz siedem restauracji z wyróżnieniem Bib Gourmand.

Inspektorzy Michelin oprócz wizyt w warszawskich i krakowskich lokalach z przyjemnością zagłębili się również w poznańską scenę kulinarną, na której znaleźli 11 restauracji wartych zarekomendowania. Stolicę w tym roku reprezentuje 19 wyjątkowych miejsc, zaś Kraków – 18. Dodatkowo selekcja obejmuje również jeden lokal z Kościeliska.

– *Bardzo się cieszymy, że możemy ogłosić pierwszą w Polsce restaurację z dwiema gwiazdkami Michelin. Nieustająco śledzimy rozwój sceny kulinarnej w Krakowie i Warszawie, a w tym roku mamy przyjemność rozszerzyć nasz zasięg również o Poznań. Inspektorzy Michelin byli pod wrażeniem tętniącego życiem i szybko rozwijającego się rynku restauracyjnego w tym mieście, gdzie znaleźli wiele wyjątkowych lokali godnych polecenia* – powiedział **Gwendal Poullennec**, Międzynarodowy Dyrektor Przewodników Michelin.

Druga gwiazdka dla Bottiglierii 1881

Bottiglieria 1881 w Krakowie to pierwsza polska restauracja z dwiema gwiazdkami Michelin, która już w ubiegłych latach zbierała wiele pozytywnych ocen jako restauracja jednogwiazdkowa. Dla osób lubiących obserwować pracę mistrzów przygotowano stoliki przed otwartą kuchnią. Dojrzałe podejście szefa kuchni, **Przemysława Klimy**, jest wyczuwalne w wyrafinowanych i oryginalnych daniach. Skromne opisy w menu, takie jak „Ryba z groszkiem” czy „Wieprzowina po wiejsku”, stoją w kontrze do kunsztu i wielowarstwowego smaku każdego dania.

Debiutująca w zestawieniu poznańska restauracja **Muga** została od razu wyróżniona jedną gwiazdką Michelin. Lokal, który swoją działalność rozpoczął w 2014 roku, mieści się na parterze eleganckiej kamienicy i wyróżnia się formalnym charakterem. Za kuchnię Mugi odpowiada chef **Artur Skotarczyk**. Serwowane dania, takie jak przegrzebki z sałatą morską i komosą ryżową czy pieczona kaczka z burakiem i czarnym bzem charakteryzują się głębią, elegancją, finezją i równowagą smaków.

Doświadczony szef kuchni i restaurator **Andrea Camastra**, którego poprzedni lokal Senses został zamknięty w czasie pandemii, powrócił w świetnym stylu. Otwarty przez niego w Warszawie koncept kulinarny **NUTA** trafił do przewodnika, zdobywając od razu jedną gwiazdkę Michelin. Smaki i konsystencje z całej Polski łączą się z włoskim dziedzictwem chefa i jego zamiłowaniem do kuchni azjatyckiej, tworząc oryginalne dania, takie jak troć bałtycka z oscypkiem czy lecho z homarem, kalmarami i ośmiornicą.

Restauracje wyróżnione tytułem Bib Gourmand

Fani wyróżnienia Bib Gourmand, które jest przyznawane za korzystny stosunek jakości potraw do ich ceny, znajdują w Przewodniku wiele miejsc odznaczonych tym symbolem:



Przemysław Klima, Andrea Camastra i Artur Skotarczyk podczas ceremonii rozdania plakietek Michelin w Poznaniu, fot. Daniel Miśko Collective

- MOLÁM w Krakowie – tętniąca życiem tajska restauracja;
- Fromażeria w Poznaniu – miejsce dla miłośników serów;
- TU.RESTAUANT w Poznaniu – efektownie wyglądający lokal z atrakcyjnym, nowoczesnym europejskim menu;
- Koneser Grill w Warszawie znajdujący się w dawnej fabryce wódki i specjalizujący się w stekach;
- Kieliszki na Próżnej w Warszawie łączące smaki serwowane na talerzu z bogatą kartą win;
- Le Braci w Warszawie – kameralna włoska restauracja z kuszącym menu;
- alewino w Warszawie specjalizujące się w tradycyjnych polskich smakach i oferujące szeroki wybór win.

Pełna selekcja restauracji z Krakowa, Poznania i Warszawy, które znalazły się w Przewodniku Michelin na rok 2023, jest dostępna na stronie www.guide.michelin.com/pl oraz w bezpłatnej aplikacji.

Hotele

Wybór restauracji w Przewodniku Michelin uzupełnia zestawienie hoteli, które zostały uznane za najbardziej wyjątkowe miejsca do zorganizowania pobytu w Polsce. Każdy z nich wyróżnia się ze względu na swój niespotykany styl i jakość obsługi, a użytkownicy mogą wybierać spośród różnych opcji na każdą kieszeń. Wśród miejsc rekomendowanych w Polsce znalazły się m.in. Warszauer Hotel, H15 Boutique Hotel, Nobu Hotel Warsaw czy Galery69.

Wszyscy nagrodzeni przez Przewodnik Michelin otrzymali już plakietki potwierdzające to wyróżnienie. Ceremonia odbyła się 27 czerwca w Oregano & Wine Garden City na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. Wzięli w niej udział wszyscy nagrodzeni przez inspektorów słynnego Przewodnika, sponsorzy wydarzenia oraz przedstawiciele władz miejskich i rządowych. Serdecznie gratulujemy!