Znamy laureatów Przewodnika MICHELIN 2026!

2026-06-26

To był historyczny wieczór dla polskiej gastronomii! 27 maja Centrum Kongresowym ICE Kraków zawładnęły kulinarne emocje najwyższego światowego formatu. Po raz pierwszy w historii prestiżowa Gala Michelin odbyła się w Krakowie. Wybór stolicy Małopolski na gospodarza tak wyjątkowego wydarzenia potwierdza pozycję Krakowa jako niekwestionowanej stolicy dobrego smaku. Co więcej – krakowskie restauracje po raz kolejny udowodniły, że należą do światowej elity!

Przewodnik MICHELIN, obecny na rynku już od 1900 roku, to bezdyskusyjnie najbardziej wpływowa publikacja w branży gastronomicznej. Słynne Gwiazdki MICHELIN niezmiennie pozostają najwyższym międzynarodowym symbolem jakości, kunsztu oraz kulinarnej doskonałości.

Tegoroczna selekcja była wyjątkowa. Do tej pory inspektorzy oceniali lokale w wybranych regionach i największych miastach, takich jak Kraków, Warszawa, Poznań, Wrocław czy województwo pomorskie. W 2026 roku selekcja po raz pierwszy objęła swoim zasięgiem cały kraj, odkrywając również kulinarne perły w mniejszych miastach. Tym bardziej cieszy fakt, że w obliczu tak ogromnej konkurencji z całej Polski, Kraków błyszczał najjaśniejszym blaskiem. Liczba wyróżnionych lokali z gwiazdkami w kraju wzrosła, a na mapie pojawiły się cztery nowe jednogwiazdkowe restauracje.

Tylko jedna restauracja w Polsce posiada Dwie Gwiazdki Michelin

Oczywiście mowa o krakowskiej restauracji **Bottiglieria 1881**, która już czwarty rok z rzędu udowadnia, że nie ma sobie równych, dumnie utrzymując najwyższy status w Polsce. Inspektorzy legendarnego przewodnika ponownie byli pod ogromnym wrażeniem wyrafinowania, kreatywności oraz śmiałych kompozycji smakowych. Oryginalne, nowoczesne interpretacje klasycznej kuchni polskiej serwowane w Bottiglierii 1881 na stałe ugruntowały pozycję tego miejsca jako absolutnego numeru jeden na kulinarnej mapie Polski. Gratulacje!

Wielki sukces młodej krakowskiej kuchni: Ida Malec z Nagrodą Specjalną!

Oprócz prestiżowych Gwiazdek i wyróżnień Bib Gourmand, na Gali wręczono cztery nagrody specjalne dla osób, które w minionym roku szczególnie zaimponowały inspektorom. Jedna z nich trafiła pod krakowski adres!

Nagrodę Młodego Szefa Kuchni (Young Chef Award) odebrała pani Ida Malec z krakowskiego Nat Bistro. Rok 2026 to niewątpliwie jej czas! Prowadzona przez nią kameralna restauracja, skupiona wokół naturalnych win, nie tylko zdobyła w tym roku prestiżowy tytuł Bib Gourmand za znakomitą kuchnię w przystępnej cenie, ale sama szefowa została doceniona za tak genialne prowadzenie kuchni na tak wczesnym etapie kariery. Inspektorzy zakochali się w jej sezonowym menu opartym na najlepszych składnikach, wyróżniając m.in. fenomenalne risotto z borowikami.

Magiczny Kraków

Historyczny moment: Pierwsza Gwiazdka Michelin dla kobiety w Polsce!

Gala w Krakowie przyniosła jeszcze jeden niezwykle ważny i wyczekiwany moment, który zapisze się na kartach historii polskiej gastronomii. Po raz pierwszy w naszym kraju Gwiazdka MICHELIN trafiła do restauracji prowadzonej przez kobietę! To ogromny, symboliczny sukces, który stanowi inspirację dla całej branży i potwierdza, że kobieca strona polskiej gastronomii reprezentuje najwyższy, światowy poziom.

Pełna lista wyróżnionych restauracji Przewodnika MICHELIN 2026

Poniżej prezentujemy oficjalne zestawienie laureatów we wszystkich kategoriach. Z wielką satysfakcją na pierwszych miejscach wyróżniamy reprezentantów Krakowa!

DWIE GWIAZDKI MICHELIN

- Bottiglieria 1881, Kraków

JEDNA GWIAZDKA MICHELIN

- Alon Omakase, Warszawa — NOWOŚĆ
- Arco przez Paco Pérez, Gdańsk
- BABA, Wrocław — NOWOŚĆ
- Giewont, Kościelisko
- hub.praga, Warszawa
- Najwięcej, Wrocław — NOWOŚĆ
- Muga, Poznań
- NUTA, Warszawa
- Rozbrat 20, Warszawa
- Steampunk, Pszczyna — NOWOŚĆ

BIB GOURMAND

Wyróżnienie dla restauracji oferujących wysokiej jakości menu w doskonałym stosunku jakości do ceny. Dzięki 19 nowym lokalom, polska lista Bib Gourmand liczy już imponujące 38 pozycji!

Kraków:

- Folga, Kraków
- MOLÁM, Kraków
- NOAH, Kraków
- Bufet KRK, Kraków — NOWOŚĆ
- Nat Bistro, Kraków — NOWOŚĆ

Pozostałe miasta w Polsce:

Magiczny Kraków

- Białystok: Kwestia Czasu / NAGO — NOWOŚĆ
- Białystok: Sztuka Chleba i Wina — NOWOŚĆ
- Gdańsk: Hewelke
- Gdańsk: Treinta y Tres
- Gdańsk: Brut Bistro — NOWOŚĆ
- Katowice: KRZYWA Sztuka Wina — NOWOŚĆ
- Kielce: The Moment — NOWOŚĆ
- Łódź: Acanti — NOWOŚĆ
- Lublin: 2PiEr — NOWOŚĆ
- Olsztyn: Da Andrea — NOWOŚĆ
- Poznań: Fromażeria
- Poznań: Posto
- Poznań: SPOT.
- Poznań: TU.REStAURANT
- Rzeszów: Naama — NOWOŚĆ
- Skórzewo: Farmer & Sons — NOWOŚĆ
- Sopot: Vinissimo
- Toruń: Piernicova — NOWOŚĆ
- Wałbrzych: Biblioteka — NOWOŚĆ
- Warszawa: Ceviche Bar
- Warszawa: Kieliszki na Próżnej
- Warszawa: Koneser Grill
- Warszawa: kontakt
- Warszawa: Le Braci
- Warszawa: Wyraj
- Warszawa: AHAAN — NOWOŚĆ
- Warszawa: Blisko Bar — NOWOŚĆ
- Warszawa: WANDAL — NOWOŚĆ
- Warszawa: WIN wine bar & shop — NOWOŚĆ
- Wrocław: IDA kuchnia i wino
- Wrocław: Tarasowa
- Wrocław: Pijalni — NOWOŚĆ
- Zakopane: Stary Niedźwiedź

Wszystkim szefom kuchni, restauratorom i całym zespołom serdecznie gratulujemy.