

Poznaliśmy wyniki tegorocznej selekcji Przewodnika Michelin. Aż ... polskich restauracji znalazło się w słynnym czerwonym przewodniku!

27.5.2026 - | Polska Organizacja Turystyczna

Aż 196 restauracji znalazło się w Przewodniku MICHELIN Polska 2026, który po raz pierwszy objął selekcją cały kraj. W tegorocznej edycji wyróżniono 10 restauracji jedną Gwiazdką MICHELIN, a krakowska Bottiglieria 1881 jako jedyna w Polsce utrzymała dwie Gwiazdki. Przyznano także 19 nowych wyróżnień Bib Gourmand. To historyczny moment dla polskiej gastronomii i mocny sygnał, że Polska coraz wyraźniej zaznacza się na światowej mapie kulinarnej.

Do grona restauracji z jedną Gwiazdką MICHELIN dołączyły cztery nowe adresy: Steampunk w Pszczynie, Alon Omakase w Warszawie oraz BABA i Most we Wrocławiu. Rozszerzenie przewodnika o ogólnopolską selekcję pokazuje pełniejszy obraz polskiej sceny kulinarnej: od największych miast po mniejsze miejscowości, od autorskich interpretacji kuchni polskiej po koncepty inspirowane smakami świata.

Przewodnik Michelin ukazuje się od 1900 roku, lecz nigdy w jego historii nie stworzono edycji poświęconej Polsce. Dopiero dzięki inicjatywie Polskiej Organizacji Turystycznej w 2023 roku podpisana została umowa z Michelin Guide, na mocy której polskie obiekty mają możliwość dołączenia do elitarnego grona najlepszych restauracji z całego świata i ubiegania się o słynne gwiazdki. W czerwcu 2023 roku selekcją objęte zostały trzy polskie regiony: Mazowsze ze stolicą w Warszawie, Małopolska ze stolicą w Krakowie oraz Wielkopolska ze stolicą w Poznaniu. Następnie do Przewodnika włączone zostały kolejno Pomorze z Trójmiastem oraz Dolny Śląsk z Wrocławiem. Dzięki jednak staraniom POT, już w tym roku inspektorzy Michelin mogli poddać ocenie obiekty z całego naszego kraju.

„To dla nas niezwykle moment, bo po trzech latach obecności wybranych miast i regionów w Przewodniku Michelin, dziś mówimy o narodowej selekcji obejmującej całą Polskę. Jestem bardzo dumna z każdego wyróżnionego obiektu, bo każdy z nich we wspólny sposób przyczynia się do promocji naszego kraju na świecie. Chcę serdecznie pogratulować wszystkim, którzy tworzą polską gastronomię na tak wysokim poziomie. Turystyka kulinarna jest dziś jedną z najważniejszych motywacji przyjazdów do Polski. Blisko 70 procent badanych obcokrajowców deklaruje, że przyjeżdża do naszego kraju, aby doświadczać smaku, poznawać restauracje i to, co polska kuchnia ma najlepszego do zaoferowania. Obecność Polski jako całego kraju w Przewodniku Michelin to jak dodanie kolejnej gwiazdy do naszego wizerunku. To ogromna szansa dla turystyki premium, dla przyciągania gości, którzy szukają najwyższej jakości, autentycznych doświadczeń i kuchni na bardzo wysokim poziomie.” – powiedziała Magdalena Krucz, Prezes Polskiej Organizacji Turystycznej.

Ogólnopolska selekcja Przewodnika MICHELIN to nie tylko sukces branży gastronomicznej, lecz także ważne narzędzie promocji Polski jako kraju nowoczesnego, różnorodnego i atrakcyjnego dla

wymagających podróży. Jak zaznaczył Ireneusz Raś, Sekretarz Stanu w Ministerstwie Sportu i Turystyki, współpraca z Michelin wpisuje się w szerszą strategię wzmacniania pozycji Polski jako kierunku turystycznego wysokiej jakości.

Dziś spotykają się dwie jakości: prestiż marki Michelin, budowany od ponad stu lat, oraz coraz mocniejsza jakość polskiej turystyki. Współpraca z Michelin, rozpoczęta w 2022 roku, ma dla nas konkretny cel: chcemy jeszcze szybciej i skuteczniej wzmacniać Polskę jako atrakcyjny kierunek turystyczny. Także przez gastronomię, która staje się jednym z najważniejszych elementów naszej oferty. Polska ma dziś świetnych szefów kuchni, restauratorów, lokalne produkty, regionalne tradycje i różnorodność smaków, które budują nasz wizerunek na świecie. To dzięki nim możemy mówić o turystyce opartej na autentyczności, jakości i wyjątkowym doświadczeniu. Widzimy, że świat coraz mocniej to docenia. Początek roku jest dla polskiej turystyki bardzo dobry. W okresie Wielkanocy przyjechało do nas o 30 procent więcej turystów z Włoch i o 20-25 procent więcej gości z Hiszpanii niż rok wcześniej. To pokazuje, że turyści szukają dziś miejsc świeżych, prawdziwych i unikalnych. Polska ma właśnie taki potencjał. A współpraca z Michelin pozwala nam jeszcze mocniej pokazywać go światu - mówił podczas gali w Krakowie Ireneusz Raś, Sekretarz Stanu w Ministerstwie Sportu i Turystyki.

Promocja Polski jako destynacji kulinarnej doskonale wpisuje się w najnowsze trendy podróżnicze. MICHELIN Guide jest globalną, rozpoznawalną marką, kojarzoną z najwyższą jakością wyróżnionych obiektów gastronomicznych. Obecność polskich restauracji w Przewodniku potwierdza prestiż krajowej oferty kulinarnej i wzmacnia zainteresowanie Polską wśród turystów zagranicznych, dla których gastronomia coraz częściej staje się jednym z powodów planowania podróży.

Szczególne miejsce w tegorocznej edycji zajmuje Kraków, który był gospodarzem ceremonii ogłoszenia pierwszej ogólnopolskiej selekcji Przewodnika MICHELIN Polska. Miasto od lat buduje swoją pozycję jako jedna z najważniejszych destynacji turystycznych w Polsce, a gastronomia coraz mocniej staje się częścią tej opowieści.

Obecność Przewodnika Michelin w Krakowie i powierzenie miastu roli gospodarza pierwszej narodowej selekcji to dla nas ogromny zaszczyt, honor, ale także wyzwanie. Kraków otrzymał wyjątkową szansę, żeby pokazać swoją scenę kulinarną w całej różnorodności: od najbardziej prestiżowych restauracji i fine diningu, przez różne formaty gastronomiczne, po obwarzanki na Rynku, zapiekanki na Kazimierzu, Nyskę na Grzegorzeckiej czy place targowe z lokalnymi produktami.

Gastronomia pokazuje Kraków z dwóch stron: jako miasto otwarte, życzliwe i gotowe do spotkania, a jednocześnie jako destynację, która przez sztukę kulinarną buduje prestiż, markę i międzynarodową rozpoznawalność. I właśnie ta perspektywa doskonale wpisuje się w dzisiejszą narrację Michelin - podsumował Grzegorz Soszyński, prezes Kraków Tourism Alliance.

Cztery nowe Gwiazdki i cztery różne opowieści

Jedną z największych sensacji tegorocznej selekcji jest **Steampunk w Pszczynie, pierwsza restauracja z Gwiazdką MICHELIN w regionach nowo objętych Przewodnikiem. Lokal działa na ósmym piętrze dawnej wieży ciśnień, a jego wystrój inspirowany estetyką steampunkową**

tworzy scenografię niemal teatralną. Jednak za dekoracyjnym rozmachem stoi konkret: technicznie dopracowana, zrównoważona kuchnia szefa Ziemowita Owczarza, która przekonała inspektorów MICHELIN.

W Warszawie historyczny sukces odniosło Alon Omakase, pierwsza w Polsce japońska restauracja z Gwiazdką MICHELIN. Szef kuchni Alon Than wraz z zespołem proponuje doświadczenie sushi w stylu Edomae, oparte na precyzji, szacunku do produktu i wyczuciu smaku. To kuchnia cicha, skupiona i perfekcyjna w detalu, gdzie każdy ruch noża ma znaczenie, a każdy kęs jest małą, morską partyturą.

Wrocław, który dopiero niedawno dołączył do polskiej selekcji MICHELIN, potwierdza, że ma apetyt na więcej. BABA, prowadzona przez Beatę Śniechowską, awansowała z wyróżnienia Bib Gourmand do jednej Gwiazdki. Restauracja zachwyciła inspektorów nowoczesnym spojrzeniem na polską tradycję, w tym autorską interpretacją pierogów „Petit Bonbon”. Drugą nową wrocławską Gwiazdkę zdobył Most, kameralna restauracja ukryta w brasserie Między Mostami. Szef Łukasz Budzik stawia tam na menu degustacyjne, które nie zdradza zbyt wiele w opisach, ale odsłania pełnię pomysłu dopiero na talerzu.

Do grona restauracji z jedną Gwiazdką nadal należą także: Arco by Paco Pérez w Gdańsku, Giewont w Kościelisku, Muga w Poznaniu oraz warszawskie NUTA, hub.praga i Rozbrat 20.

Bottiglieria 1881 nadal na szczycie

Najwyżej wyróżnioną restauracją w Polsce pozostaje Bottiglieria 1881 w Krakowie, która czwarty rok z rzędu utrzymała dwie Gwiazdki MICHELIN. To potwierdzenie pozycji lokalu jako jednego z najważniejszych punktów na gastronomicznej mapie kraju. Inspektorzy docenili wyrafinowanie, kreatywność i odważne reinterpretacje klasycznej kuchni polskiej. Bottiglieria 1881 nie tylko utrzymuje poziom, ale konsekwentnie buduje własny język kulinarny: elegancki, nowoczesny i mocno zakorzeniony w lokalnej tradycji.

Bib Gourmand: świetna kuchnia bez nadęcia

Wyróżnienia Bib Gourmand są w tym roku jednym z najmocniejszych sygnałów, że dobra kuchnia w Polsce nie musi być zarezerwowana wyłącznie dla specjalnych okazji. Przyznano 19 nowych „Bibów”, a ich łączna liczba wzrosła do 38.

Nowe wyróżnienia trafiły zarówno do dużych miast, jak i miejsc, które dopiero pojawiły się w Przewodniku. W Białymstoku doceniono Kwestia Czasu / NAGO oraz Sztukę Chleba i Wina. W Katowicach wyróżniono KRZYWA Sztuka Wina, w Kielcach The Moment, w Toruniu Piernicová, a w Skórzewie Farmer & Sons. Na kulinarniej mapie pojawiły się również restauracje z mocnymi inspiracjami międzynarodowymi: marokańska Naama w Rzeszowie, włoska Da Andrea w Olsztynie czy europejsko-polska Acanti w Łodzi.

Warszawa wzbogaciła się o cztery nowe adresy Bib Gourmand: Blisko Bar, WIN wine bar & shop, WANDAL i AHAAN. Kraków zyskał Nat Bistro oraz Bufet KRK, młodsze rodzeństwo Bottiglierii 1881. We Wrocławiu wyróżniono Pijalni, a w Gdańsku Brut Bistro. Ten zestaw pokazuje, że polska gastronomia coraz sprawniej łączy luz z jakością, lokalność z otwartością, a tradycję z beczelną wręcz kreatywnością.

Zielona Gwiazdka zostaje w Gdańsku

Eliksir w Gdańsku utrzymał Zieloną Gwiazdkę MICHELIN i pozostaje jedyną restauracją w

Polsce z tym wyróżnieniem. To nagroda dla miejsc, które szczególnie dbają o odpowiedzialne podejście do gastronomii: sezonowość, dobór produktów, współpracę z producentami i świadome decyzje kulinarne. W czasach, gdy restauracja może być nie tylko miejscem jedzenia, ale też małym laboratorium odpowiedzialności, Zielona Gwiazdka ma wyjątkową wagę.

Nagrody specjalne dla ludzi, którzy tworzą doświadczenie

Tegoroczna gala przyniosła także cztery nagrody specjalne. **MICHELIN Opening of the Year Award** otrzymał warszawski **WANDAL**, restauracja, która twórczo „wandalizuje” polską tradycję, ale robi to z wyczuciem, nie dla samego efektu. **Young Chef Award** trafiła do **Idy Malec** z **Nat Bistro** w Krakowie, docenionej za dojrzałość i sukces osiągnięty na wczesnym etapie kariery.

Nagrodę za obsługę otrzymał zespół restauracji **Babinicz** w **Szczawnie-Zdroju**, wyróżniony za **naturalną gościnność i autentyczne zaangażowanie**. Z kolei **Sommelier Award** przyznano **Dawidowi Kurlusowi** z **Maremmy** w **Poznaniu**, który został doceniony za wiedzę, uważność i umiejętność prowadzenia gości przez bogaty świat win.

Współpraca Polskiej Organizacji Turystycznej z Przewodnikiem Michelin stanowi wielkie źródło korzyści dla naszego kraju. Rozwój infrastruktury oraz transportu, promocja regionalnych tradycji kulinarnych i lokalnego rynku spożywczego, przyciągnięcie inwestorów w branży hotelarsko-gastronomicznej czy wzrost jakości świadczonych usług to tylko niektóre z nich. Nieocenione jest także w tym względzie potwierdzenie turystycznego prestiżu polskiej oferty na całym świecie i wzrost zainteresowania nią gości krajowych i zagranicznych. W statystykach zauważalny jest wzrost liczby turystów odwiedzających miasta objęte selekcją, a liczba gości odwiedzających rekomendowane restauracje wzrosła średnio o 30%. Obecność polskich obiektów w Przewodniku ma także znaczący wpływ na rozwój krajowego przemysłu spotkań, bowiem w przypadku niektórych kongresów posiadanie restauracji michelinowskich jest wymogiem organizacyjnym wydarzenia.

Turystyka kulinarna jest obecnie bardzo dynamicznie rozwijającym się trendem w podróżowaniu. Influencerzy, dziennikarze, foodies z całego świata chętnie testują i prezentują swoje najnowsze odkrycia kulinarne, których dokonali podczas niezliczonych podróży. Chwalą się nimi na bieżąco w mediach tradycyjnych, social mediach, a także podczas bezpośrednich spotkań. Obecność polskich obiektów w słynnym czerwonym przewodniku przyciąga wielu z nich, dzięki czemu wizerunek Polski jako kraju nowoczesnego, bezpiecznego, o wspaniałej kuchni na najwyższym poziomie jest utrwalany na świecie.

Polska gastronomia na światowej scenie

Przewodnik MICHELIN Polska 2026 potwierdza rosnącą pozycję naszego kraju na międzynarodowej mapie kulinarnej. To już nie opowieść o pojedynczych, wybitnych adresach w największych miastach, lecz o dynamicznie rozwijającym się ekosystemie gastronomicznym, który coraz śміalej łączy lokalną tożsamość, regionalne produkty, rzemiosło i nowoczesne spojrzenie na doświadczenie restauracyjne.

Tegoroczna selekcja pokazuje Polskę jako kraj różnorodny, ambitny i otwarty na świat. Obok twórczych reinterpretacji kuchni polskiej pojawiają się restauracje czerpiące z tradycji japońskiej, marokańskiej, włoskiej czy tajskiej, a także miejsca budujące swoją ofertę wokół naturalnych win, sezonowości i świadomej pracy z produktem. Od Krakowa, Warszawy i Wrocławia po Pszczynę, Rzeszów, Białystok czy Kościelisko, polska gastronomia mówi coraz pewniej językiem jakości, autentyczności i innowacji.

Wyróżnienia MICHELIN są nie tylko prestiżowym potwierdzeniem klasy najlepszych restauracji, lecz także sygnałem, że Polska staje się jednym z ciekawszych kierunków kulinarnych w Europie. To scena, która nie próbuje naśladować innych, ale konsekwentnie buduje własną rozpoznawalność: zakorzenioną w tradycji, otwartą na nowe inspiracje i coraz bardziej widoczną dla międzynarodowej publiczności.

Lista wyróżnionych restauracji:

Dwie Gwiazdki MICHELIN

Bottiglieria 1881, Kraków

Jedna Gwiazdka MICHELIN

Alon Omakase, Warszawa - NOWA

Arco by Paco Pérez, Gdańsk

BABA, Wrocław - NOWA

Giewont, Kościelisko

hub.praga, Warszawa

Most, Wrocław - NOWA

Muga, Poznań

NUTA, Warszawa

Rozbrat 20, Warszawa

Steampunk, Pszczyna - NOWA

<https://www.pot.gov.pl/pl/nawosoi/wiadososoi-z-pot/poznalismy-wyniki-tegorocznej-selekcji-przewodnika-michelin-az-polskich-restauracji-znalazlo-sie-w-slynnym-czerwonym-przewodniku>