**Przewodnik MICHELIN 2025:**

**32 nowe restauracje prezentują mistrzostwo tureckiej gastronomii.**

**Podczas uroczystej ceremonii, która odbyła się w hotelu Four Seasons Bosphorus w Stambule, zaprezentowany został wybór restauracji na rok 2025 w nowym Przewodniku MICHELIN dla Stambułu, Izmiru i Muğli. W najnowszej edycji przewodnika dodano 32 nowe restauracje, w efekcie łączna liczba rekomendowanych lokali w Türkiye (Turcji) wzrosła do 132, w tym 77 w Stambule, 24 w Izmirze i 31 w Muğli.**

**Nowe gwiazdy na kulinarnym niebie**

Dwie nowe restauracje – Casa Lavanda mieszcząca się w okolicach Stambułu i Narımor nieopodal Izmiru – zostały nagrodzone jedną gwiazdką MICHELIN za wyjątkową ofertę kulinarną. Obie restauracje w swym menu podkreślają znaczenie lokalnych produktów, kreatywnych technik kulinarnych i autentyczności serwowanych potraw. Casa Lavanda otrzymała także Zieloną Gwiazdkę MICHELIN za rozwiązania przyjazne środowisku, w tym korzystanie z własnych przyrestauracyjnych ogrodów i banku nasion.

**Zrównoważony rozwój w centrum uwagi**

Zielonymi Gwiazdkami MICHELIN zostało uhonorowanych łącznie sześć nowych restauracji, które doceniono za ich zaangażowanie na rzecz ekologicznej gastronomii. Wśród wyróżnionych znalazły się restauracje The BARN i Telezzüz w Stambule, Mezra Yalıkavak i Agora Pansiyon w Muğli oraz Asma Yaprağı w Izmirze. Wszystkie te miejsca prezentują zrównoważone praktyki nadając szczególne znaczenie lokalnym zasobom i tradycjom.

**Doskonałość dostępna dla każdego: 9 nowych nagród Bib Gourmand**

Dziewięć restauracji spełniających kryterium wysokiej jakości w przystępnej cenie zdobyło wyróżnienie Bib Gourmand. Od ikonicznego Tatbaku w Stambule, po rustykalny urok Agora Pansiyon w Bodrum – wszystkie nagrodzone lokale oferują autentyczne i nowoczesne tureckie smaki, które przyciągają zarówno mieszkańców, jak i turystów.

**Specjalne nagrody za kulinarne osiągnięcia**

Przewodnik MICHELIN uhonorował także profesjonalistów z branży gastronomicznej specjalnymi nagrodami:

* Nagroda Sommeliera: Yunus Özturk (Restauracja OD Urla) za jego wiedzę o tureckich winach.
* Nagroda za Obsługę: Zespół Restauracji Nicole za wyjątkowe doświadczenia kulinarne.
* Nagroda Młodego Szefa Kuchni: Serhat Doğramacı (Restauracja Mezra Yalıkavak) za innowacyjną kuchnię i zaangażowanie w zrównoważony rozwój.

**Rozkwit kulinarnej różnorodności**

Dołączenie kolejnych 22 restauracji w ramach selekcji na rok 2025, ukazuje dynamiczny rozwój tureckiej gastronomii. Od kosmopolitycznego Stambułu po nadmorskie skarby Izmiru i Muğli – przewodnik MICHELIN podkreśla bogactwo i różnorodność lokalnych smaków oraz tradycji.

Wszystkie wyróżnione restauracje można znaleźć na stronie internetowej [**www.michelin.com**](http://www.michelin.com) oraz w aplikacji Przewodnika MICHELIN.

**Przewodnik MICHELIN Stambuł, Izmir i Muğla 2025 w skrócie:**

* 1 restauracja z dwiema gwiazdkami MICHELIN
* 13 restauracji z jedną gwiazdką MICHELIN (w tym 2 nowe)
* 27 restauracji Bib Gourmand (w tym 8 nowych i 1 awansowana)
* 91 rekomendowanych restauracji (w tym 22 nowe)
* 10 restauracji z zieloną gwiazdką MICHELIN (w tym 6 nowych)

**Kontakt dla mediów**

Biuro prasowe Biura Radcy ds. Kultury i Informacji Ambasady Turcji w Polsce

Emilia Potocka

e-mail: [e.potocka@synertime.pl](mailto:e.potocka@synertime.pl)

tel: 668 132 416

Zuzanna Karasiewicz

e-mail: [z.karasiewicz@synertime.pl](mailto:z.karasiewicz@synertime.pl)

tel: 668 132 412