

SELECTED RESTAURANTS IN GOTHENBURG

UTVALDA RESTAURANGER I GÖTEBORG




SMAKA PÅ GÖTEBORG
GÖTEBORGS RESTAURANGFÖRENING
GOTHENBURG RESTAURANT ASSOCIATION

GÖTEBORG – EN SMAKFULL STAD

Göteborgs Restaurangförening *Smaka på Göteborg* startades 1999 som ett samarbete mellan Göteborg & Co och restaurangnäringen i Göteborg. Dels för att bygga upp och profilera Göteborg som kulinarisk destination men också för att främja medlemmarnas ekonomiska intressen. Föreningen är ett samarbete mellan 40 restauranger. Här hittar man allt ifrån förstklassiga gourmetrestauranger till trendiga uppstickare och enklare snabbmat.

Göteborgs Restaurangförening arbetar även med att stärka relationerna till lokala producenter och leverantörer samt att gemensamt verka för att säkra en hög kvalitetsnivå på de råvaror som restaurangerna arbetar med. En förutsättning att få vara med i Göteborgs Restaurangförening är att man är medlem i Visita – Svensk besöksnäring, att man har en publik restaurang belägen i Göteborg samt att man har någon form av miljödiplomering.

A TASTEFUL DESTINATION

Gothenburg Restaurant Association *Taste of Gothenburg* was founded in 1999 as a collaboration between Göteborg & Co and some restaurateurs in Gothenburg, partly to strengthen and profile Gothenburg as a culinary destination. But also to promote the members financial interests. The association is a cooperation between 40 restaurants. Among the restaurants you'll find great variety ranging from first class gourmet restaurants to trendy newcomers and street food.

Gothenburg Restaurant Association also has a mission to strengthen the relationship with local producers and suppliers as well as working together to ensure a high level of quality of the ingredients the restaurants are working with. A prerequisite to be a part of the Gothenburg Restaurant Association is to be a member of Visita – the Swedish Hospitality Board, to have a public restaurant located in Gothenburg and also be environmentally certified.


SMAKA PÅ GÖTEBORG
GÖTEBORGS RESTAURANGFÖRENING



GÖTEBORG HÅLLER I LÄNGDEN



Göteborg har ambitionen att bli en av världens mest hållbara destinationer för möten och evenemang. Göteborg & Co är drivande i arbetet för hållbar utveckling ekologiskt, ekonomiskt och socialt och arbetar kontinuerligt för att transporter, hotell, mötesanläggningar och arenor ska erbjuda de miljömässigt bästa lösningarna.

Idag är Göteborgs besöksnäring bäst bland de skandinaviska destinationerna i ICCA:s (International Congress and Convention Association) hållbarhetsindex.

”Hållbarhet är något som arrangörer tittar alltmer på och arbetet Göteborgs Restaurangförening *Smaka på Göteborg* gör med miljödiplomering är ett stort steg i rätt riktning. Det ger Göteborg en svårslagen fördel när vi konkurrerar om nya, stora möten och evenemang. Ambitionen är att alla medlemmar i *Smaka på Göteborg* ska vara miljöcertifierade.”

Anders Söderberg, tf VD, Göteborg & Co

THE SUSTAINABLE CITY

Gothenburg has the ambition to become one of the world's most sustainable destinations for meetings and events. Göteborg & Co is a driving force in promoting sustainable development environmentally, economically and socially and is constantly working to be able to offer the best environmental solutions in transports, hotels, meeting facilities and venues.

The tourist industry of Gothenburg has been awarded best Scandinavian destination in the ICCA (International Congress and Convention Association) sustainability index.

“Sustainability is very important to organisers and all the strong effort Gothenburg Restaurant Association *Taste of Gothenburg* has put in regarding environmental certification is a major step in the right direction. This gives Gothenburg an unbeatable advantage when competing for new, major meetings and events. The ambition is to have all members of *Taste of Gothenburg* environmentally certified.”

Andres Söderberg, temp CEO, Göteborg & Co



MILJÖCERTIFIERING FÖR GRÖNARE MAT

Göteborg & Co arbetar tillsammans med Göteborgs Stad för att utveckla Göteborg till en hållbar mötes- och evenemangsdestination. *Smaka på Göteborgs* alla medlemmar arbetar aktivt med sitt miljöarbete och för att certifiera sig. Det finns flera godkända vägar. Bland annat Göteborgs Stads Miljöcertifiering, KRAV-certifiering eller Hållbara Restauranger. Den gröna symbolen visar vilka restauranger som hittills är certifierade.

ENVIRONMENTAL CERTIFICATION FOR GREENER AND GREATER FOOD

Göteborg & Co works with the City of Gothenburg to develop Gothenburg into a sustainable meeting and event destination. *Taste of Gothenburg* therefore requires that all members actively work with these important issues and that they work for having some sort of environmental certification. There are several approved ways to become certified. The green symbol indicates which restaurants are certified so far.



GUIDE MICHELIN

Hela sex restauranger i Göteborg, varav sex i *Smaka på Göteborg*, har förärats med en stjärna i den prestigefulla krogbibeln Guide Michelin. För en stad i Göteborgs storlek är det unikt med så många stjärnkrogar och utmärkelserna har satt staden på den internationella matkartan.

GUIDE MICHELIN

In Gothenburg six restaurants have been honoured with a star in the prestigious restaurant bible Michelin Guide. For a city of Gothenburg's size, it is unique with so many top restaurants and the awards have certainly set the city on the map.

VAD FÅR DET LOV ATT VARA?

En klassisk Biff Rydberg? Grillade havskräftor? Eller varför inte nykokt piggvar? Var så god och provsmaka vad matstaden Göteborg har att erbjuda. Här hittar du stjärnkrogarna och gourmetrestaurangerna. Men också de trendiga uppstickarna, de klassiska krogarna och familjära serveringarna som samarbetar för att stärka Göteborg som matdestination. Hoppas det smakar!

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i faktauppgifter, öppettider och menyer. För dagsaktuell information se smakapagoteborg.se.

HOW MAY WE TEMPT YOU TODAY?

A classic Beef Rydberg? Grilled crayfish? Or perhaps freshly cooked turbot? Feel free to try out some of the delights Gothenburg has to offer. Here you'll find starry gourmet restaurants amongst trendy newcomers, family restaurants and street food, all working together to strengthen Gothenburg as a culinary destination. Enjoy!

With reservations for changes in facts, opening hours and menus. For updated information please visit smakapagoteborg.se.



1 AVALON RESTAURANG & BAR



Kungstorget 9 · Tel 031-751 02 36
www.avalonhotel.se
resto@avalonhotel.se

Öppet: Mån-lör från lunch till sen kväll.
Sön 17-22.

Open: Mon-sat from lunch to late evening. Sat 17-22.

SPECIALITET: I hjärtat av Göteborg ligger Avalon Restaurang & Bar. Här erbjuds ett högklassigt, internationellt matutbud från enklare rätter till avsmakningsmenyer. Dessutom är cocktailbaren något utöver det vanliga. Här finns även en festvåning och takterrass med tillhörande pool som går att hyra. Och under sommarsäsongen erbjuds en härlig uteservering med utebar.

SPECIALITY: Avalon Restaurang & Bar is situated in the heart of Gothenburg. It offers a high-quality, international selection of food from simple meals to extraordinary tasting menus. Also, the cocktail bar is out of the ordinary, and on the rooftop you'll find a terrace with a swimming pool that can be rented. During summer season you can enjoy their wonderful bar under the open sky.

2 BERZELIUS BAR & MATSAL



Södra vägen 20
Tel 031-16 00 30
www.berzeliusbar.se
info@berzeliusbar.se

Öppet/Open: Mon-Wed 11.30-00.00.
Thu 11.30-01.00. Fri 11.30-02.00.
Sat 12.00-02.00. Sun 12.00-00.00.

SPECIALITET: På Berzelius Bar & Matsal som är beläget mitt i eventstråket med närhet till Gothia Towers, Svenska Mässan, Liseberg och Avenyn hittar du allt från klassiska rätter som black & white, torskrygg och pepparstek till svenska tapas som är lite av en specialitet. Även under sommaren erbjuder Berzelius goda sommarluncher bestående av välagrad husmanskost som kan anjutas på Södra vägens bästa uteservering.

SPECIALITY: At Berzelius Bar & Matsal, located close to Gothia Towers, the Fair, Liseberg and Avenyn, you will find dishes like classic black and white, cod and pepper steak and Swedish tapas, which is a bit of our speciality. Even during the summer, Berzelius offers summer lunches consisting of delicious home-made food that can be enjoyed at Södra Vägens best outdoor seating.

3 BRASSERIE LIPP



Kungssportsavenyn 8
Tel 031-10 58 30
www.brasserielipp.com
info@brasserielipp.com

Öppet: Mån-Lör från 11.30.
Sön från 12.00 (1 april-15 oktober).

Open: Mon-Sat from 11.30.
Sun from 12.00 (1 April-15 October).

SPECIALITET: Brasserie Lipp är en av Göteborgs klassiska krogar med fin utsikt över paradgatan Avenyn. Luncherna är mycket omtyckta och i köket basar den välrenommerade kocken, Richard Waje. Här tror man på genuina smaker inspirerade av världens kök. Och riktigt bra fisk. I år har Lipp renoverats till ett modernt brasserie, men med samma unika känsla – en pulserande, internationell miljö, Göteborgs öppnaste famn.

SPECIALITY: Brasserie Lipp is a true classic venue in the heart of Gothenburg. Enjoy the scenery of the vibrant main street, the Avenue. The lunch serving is very popular. And in the kitchen the well renowned chef, Richard Waje, rule the roost. Genuine flavors are inspired from cuisines around the world. Fresh fish is served with great passion.

4 THE CASINO RESTAURANT



Packhusplatsen 7 · Tel 020-219 219
www.casinocosmopol.se
bokagoteborg@casinocosmopol.se

Öppet: Sön-tors 11.30-03.00. Fre-lör samt dag före röd dag: 11.30-05.00.

Open: Sun-Thu 11.30-03.00. Sat-Fri and the day before bank holiday: 11.30-05.00.

SPECIALITET: På Casino Cosmopol är temat på menyn grillat. Maten är omsorgsfullt tillagad för en fantastisk smakupplevelse. Här möts kvalitet, enkelhet och äkta matglädje. Förutom à la carte erbjuds även välagrade, kreativa luncher samt populära, amerikanska "Brunch à la Vegas" på söndagar. Utöver god mat och spännande miljö erbjuder vi även shower, spel och dans.

SPECIALITY: The Casino Restaurant offers great food from the grill. Quality, simplicity and genuine inspiration put on a plate. In addition to the à la carte you can enjoy well prepared, creative lunches. And a popular American "Brunch à la Vegas" is served on Sundays. Apart from the great food and exciting environment, shows, gambling and dancing is part of the experience.

5 DANILO RESTAURANG, BAR & CAFÉ



Skånegatan 16 B
Tel 031-20 16 22
www.danilorestaurang.se
info@danilorestaurang.se

Öppet: Se vår hemsida.

Open: See our website.

SPECIALITET: Danilo är det självklara valet i samband med bio, matcher, konserter eller närhelst du bara vill koppla av bland sköna gäster, god mat och härlig stämning. Njut av en repertoar av smakupplevelser från det italienska, amerikanska eller asiatiska köket, presenterade i en inspirerande och avslappnad miljö.

SPECIALITY: Danilo is perfectly located close to the cinema, sports arenas and concert venues. Right in the heart of the Gothenburg event street. Come here to enjoy a repertoire of flavours from the Italian, American or Asian cuisine in a great atmosphere.

6 ENOTECA DEL SIGNORE



Vasaplatsen 4
Tel 031-13 06 02
www.signore.nu
info@signore.nu

Öppet/Open: Mon-Thu 11.00-23.00.
Fri 11.00-01.00. Sat 13.00-01.00.
Sun 14.00-21.30.

SPECIALITET: Njut av det bästa från Italien i en avslappnad miljö. Allt ifrån små tilltugg till en traditionell italiensk 4-rättersmiddag med utvalt vinpaket. Här är de italienska dryckerna i fokus. På sommaren har uteserveringen bästa solläge. Kom förbi på en kopp kaffe, en bit mat eller bara lite trevligt sällskap.

SPECIALITY: This place serve you the very best of Italy. Enjoy their small snacks or a traditional Italian four-course dinner accompanied by a selected wine package. In summer you can enjoy the sun from the wonderful veranda. Come by for a cup of coffee, a meal or just some good company.

7 EPOQUE



Södra vägen 8
Tel: 031-318 66 00
www.epoquegbg.se
info@epoquegbg.se
Öppet: Tis-sön från 17.00.
Öpen: Tue-Sun from 17.00.

SPECIALITET: Epoque är en restaurang & bar som passar in i många situationer och tillfällen, oavsett om du bara vill gå ut och njuta av en god middag, eller om du bara vill slinka in på en drink i baren eller en bit mat innan något av alla de evenemang som arrangeras i närområdet. Stämningen och atmosfären är avslappnad och ombonad men samtidigt rolig och festlig.

SPECIALITY: Epoque is a restaurant & bar that fits for many situations and occasions. If you want to go out for a nice dinner, if you just want to go for a drink in the bar or have something small to eat before a visit to one of all events nearby, this is the place for you. The atmosphere is relaxed, but at the same time fun and festive.

8 FAMILJEN



Geijersgatan 8
Tel 031-20 79 79
www.restaurangfamiljen.se
info@restaurangfamiljen.se
Öppet: Mån-Lör 17.00-01.00.
Öpen: Mon-Sat 17.00-01.00.

SPECIALITET: Restaurang Familjen är ett modernt västsvenskt brasserie. Här upplevs en varm och familjär atmosfär. Kökets ambitioner är höga och råvarorna är lokala. Välj mellan ett stort antal smårätter med klassiska, svenska smaker eller njut av en tre-rättersmeny. På sommaren kan ni avnjuta solnedgången från den underbara verandan.

SPECIALITY: Restaurang Familjen is a contemporary western Swedish brasserie. Here you'll experience a warm and friendly atmosphere. The kitchen's ambitions are high and the ingredients are locally produced. Choose from a wide range of small dishes of classic Swedish flavours or enjoy a three-course menu. In summer you can enjoy the sunset from the wonderful porch.



9 FISKEKROGEN



Lilla Torget 1 · Tel 031-10 10 05
www.fiskekrogen.se
info@fiskekrogen.se
Öppet: Mån-Tor 17.30-22.00.
Fre 16.00-22.00. Lör 12.00-22.00.
Öpen: Mon-Thu 17.30-22.00.
Fri 16.00-22.00. Sat 12.00-22.00.

SPECIALITET: Fiskekrogen erbjuder ett matkoncept där innovativ och klassisk matlagning möts. Här upplever man stort fisk- och skaldjurskunnande förenat med raffinerad elegans. Avnjut havets populära klassiker, västkustens bästa skaldjur eller specialaren Bifångst. Fiskekrogen erbjuder det bästa från havet.

SPECIALITY: Fiskekrogen provides a food concept in which innovative and classic cuisine meet. Here you'll experience great seafood expertise combined with refined elegance. Enjoy their popular classics, the best seafood on the West Coast or their seven-dish specialty, Bifångst. A tasting menu from the best catch of the day.

10 THE GOLDEN DAYS



Södra Hamngatan 31 · Tel 031-13 20 22
www.golden-days.se
info@golden-days.se
Öppet: Dagligen från tidig eftermiddag till sen kväll. After Work Mån-Fre 16.00-19.00.
Öpen: Daily from noon to late evening. After Work Mon-Fri 16.00-19.00.

SPECIALITET: The Golden Days är en restaurang i engelskinspirerad miljö mitt i centrala Göteborg. Här erbjuds ett klassiskt, internationellt kök med inslag av svensk husmanskost. Baren sortiment består av 100 olika sorters öl och fler än 350 whiskysorter. Dessutom erbjuds en öl- och whiskyklubb med diverse provningar.

SPECIALITY: The Golden Days is an English inspired restaurant in the city centre of Gothenburg. It offers a classic, international cuisine with a touch of Swedish flavours. The bar's range consists of 100 different beers and more than 350 sorts of whisky. Also available is a beer and whisky club with various tastings.

11 HAMNKROGEN LISEBERG



Liseberg, Örgrytevägen 5
Tel 031-400 100
www.liseberg.se
kontakt@liseberg.se
Öppet: Se vår hemsida.
Öpen: See our website.

SPECIALITET: Vad vore ett besök i Göteborg utan att njuta av havets delikatesser? Fisk, räkor, kräftor och andra skaldjur smakar allra bäst på västkusten. Hamnkrogen bjuder på det allra bästa, med Nordens största nöjespark som apéritifare.

SPECIALITY: Make sure you enjoy the delicacies of the sea when visiting Gothenburg. Fish, shrimps, crabs and other seafood tastes lovely here on the west coast. Hamnkrogen offers a fantastic experience with the largest amusement park in the Nordic region as appetiser.



12 HEAVEN 23



Gothia Towers, Mässans Gata 24
Tel 031-750 88 05 · www.heaven23.se
restaurant@gothiatowers.com
Öppet/Öpen: Bar Sun-Thu 12.00-00.00, Fri-Sat 12.00-01.00.
Dining lunch Mon-Sun 12.00-15.00.
Dining evening Mon-Sun 17.00-23.00.

SPECIALITET: Fantastisk utsikt, milsvid i alla väderstreck. Börja med en klassisk cocktail i baren och fortsatt sedan med en välsmakande middag från ett modernt och spännande kök. På Heaven 23 finns dessutom en av Nordens bästa vinlistningar vad gäller österrikiska viner. Även cocktails för alla smaker. Upplev utsökt mat och vin med en fantastisk utsikt!

SPECIALITY: Heaven 23 has great views of Gothenburg in all directions. At the 23rd floor you can enjoy a classic cocktail at the bar and then continue with a delicious dinner from the contemporary kitchen. Heaven 23 is also the place to go if you like cocktails and Austrian wines. At this place, you'll experience delicious food and wine with a great view. Cheers!



13 JOE FARELLI'S



Kungssportsavenyn 12

Tel 031-10 58 26

www.joefarelli.com

info@joefarelli.com

Öppet/Öpen: Mon-Thu 11.30-01.00.

Fri 11.30-02.00. Sat 12.00-03.00.

Sun 11.30-01.00.

SPECIALITET: Joe Farelli's är en populär mötesplats mitt på Göteborgs paradgata, Avenyn. Här erbjuds the American kitchen och på menyn finns allt från saftiga steaks och burgare till pasta och äkta vedugnsbakad pizza.

SPECIALITY: Joe Farelli's is a popular meeting place in the middle of Gothenburg's main street, the Avenue. It features the American kitchen and the menu includes everything from juicy steaks and burgers to pasta and authentic wood oven baked pizzas.



14 KOKA



Viktoriegatan 12 · Tel 031-701 79 79

www.restaurangkoka.se

info@restaurangkoka.se

Öppet: Mån-Tor från 18.00.

Fre-Lör från 17.00.

Öpen: Mon-Thu from 18.00.

Fri-Sat from 17.00.

SPECIALITET: Koka har ambitionen att vara ledande inom modern, västsvensk gastronomi. 2014 utsågs Koka till Årets Krog i Sverige. På menyn kan ni välja mellan en 3-, 5- eller 7-rätters som dagligen sätts samman utifrån regionens bästa råvaror. I källaren, under restaurangen, finns den omåttligt populära vin- och delibaren, Björns Bar.

SPECIALITY: Koka has the ambition to be a leader in modern, western Swedish gastronomy. 2014 Koka was selected the Restaurant of the Year in Sweden. The menu provides a 3-, 5- or 7-course daily assembled from the best ingredients of the region. Located in the basement is the immensely popular wine and deli bar, Björns Bar.

GUIDE MICHELIN

15 KOMETEN



Vasagatan 58 · Tel 031-13 79 88

www.restaurangkometen.se

info@restaurangkometen.se

Öppet: Mån-fre 11.30-22.30.

Lör 12.00-23.00. Sö 13.00-22.00.

Öpen: Mon-Fri 11.30-22.30.

Sat 12.00-23.00. Sun 13.00-22.00.

SPECIALITET: Kometen har alltid varit ett underhållande ställe att besöka. Otaliga är de författare, konstnärer och musiker som satt sin prägel på atmosfären. Här avnjuts vällagad husmanskost av högklassiga råvaror. Den välkända wienerschnitzeln och dagsfärska fisken är specialiteter utöver det vanliga. Idag i regi av Göteborgsprofilerna PO Lundgren, Ola Andersson.

SPECIALITY: Kometen has always been an entertaining place to visit. Countless are the authors, artists and musicians who made their mark on the atmosphere. Here customers enjoy famous Swedish dishes of high quality ingredients. The well known wienerschnitzel and the daily fresh fish are two specialties out of the ordinary.



16 LILLA LONDON



Vasagatan 41 · Tel 031-18 30 93

www.lillalondon.se

bokning@valand.se

Öppet: Mån-fre 15.00-03.00.

Lör & sö 12.00-03.00.

Öpen: Mon-Fri 15.00-03.00.

Sat & Sun 12.00-03.00.

SPECIALITET: Engelsmännen går på puben, göteborgarna går till Lilla London. Göteborgs mest centrala kvarterskrog. I en engelskinspirerad miljö, äter du från ett klassiskt och välgaget kök. En klassisk filé mignon, Toast Skagen eller kanske en härlig pepparstek? Baren på Lilla London har en mycket trogen stampublik. Ett brett urval av ölsorter och en populär after work gör Lilla London till ett säkert kort. Det är öppet ända fram till 03.00, alla dagar i veckan.

SPECIALITY: The English go to the pub, the gothenburgers go to Lilla London. In an English inspired environment, you're served dishes from a classic kitchen. Filet mignon, Toast Skagen or perhaps a juicy pepper steak? The bar at Lilla London is a safe choice with a wide variety of beers. Open until 3 am all days of the week.

17 LISEBERGS VÄRDSHUS



Liseberg, Örgrytevägen 5

Tel 031-400 100

www.liseberg.se

kontakt@liseberg.se

Öppet: Se vår hemsida.

Öpen: See our website.

SPECIALITET: Lisebergs Vårdshus är en av Lisebergs absolut äldsta byggnader och sannoligen något alldeles speciellt. Allt i köket är tillagat med årstidens finaste råvaror och i största möjliga mån med ekologisk och närproducerad som bas. Experimentlustan är stor när menyerna arbetas fram. Sommartid är du välkommen till uteserveringen för att njuta av mat, musik eller ett glas vin i eftermiddagssolen.

SPECIALITY: Lisebergs Vårdshus is one of the oldest buildings at Liseberg and surely out of the ordinary. The kitchen prepares the dishes with the season's finest ingredients, organic and locally grown to the largest extent, and the menus are creatively composed. During summer, please stop by the lovely terrace to enjoy food, music and a glass of wine in the afternoon sun.



18 LÅNGEDRAG VÄRDSHUS



Talattagatan 24 · Tel 031-29 20 60

www.langedragvardshus.se

info@langedragvardshus.se

Öppet: Mån-Fre 11.30-sent.

Lör-Sön 12.00-sent.

Öpen: Mon-Fri 11.30-late.

Sat-Sun 12.00-late

SPECIALITET: På Långedrag Vårdshus kan ni njuta av ett av Göteborgs vackraste lägen, med fantastisk havsutsikt över skärgård och inloppet till Göteborgs hamn. Här är menyn havsinspirerad och uteserveringen sagolik. Till sommaren kan man även njuta av den läckra havsbaren!

SPECIALITY: At Långedrag Vårdshus you can enjoy one of Gothenburg's most beautiful locations, a spectacular sea view over the archipelago and the entrance to Gothenburg harbour. Here both the menu and the maritime-inspired outdoor terrace are fabulous. This summer you can enjoy their magnificent bar with breathtaking views overlooking the archipelago!

19 MC DONALD'S



www.mcdonalds.se

SPECIALITET: Här kan ni njuta av världens mest berömda hamburgare. Vi finns på Avenyn, Scandinavium, Kungsgatan, Nordstan, Backaplan, Partille, Rambergsvallen och Hisings Backa.

SPECIALITY: Here you can eat the world's most famous hamburger. We are located on the Avenue, Scandinavium, Kungsgatan, Nordstan, Backaplan, Partille, Rambergsvallen and Hisings Backa.

20 MR. P



Götaplatsen
Tel 031-16 09 80

www.mr-p.se
info@mr-p.se

Öppet: Dagligen från 11.00.

Open: Daily from 11.00.

SPECIALITET: Mr. P är en modern restaurang med smakinfluenser från hela världen. Här byts den traditionella måltiden ut mot ditt val av små och stora rätter. Perfekt för alla kring bordet att dela. En mötesplats för matglada gäster eller för den som bara vill ha något riktigt gott att dricka.

SPECIALITY: Mr. P is a contemporary restaurant with influences from around the world. Enjoy your choice of small or large dishes. Perfect for everyone at the table to share. A great place for food enthusiasts or for those who just want to enjoy something nice to drink.

21 PASTA+



Södra vägen 2 · Tel 031-16 56 00

www.pastaplus.com
info@pastaplus.se

Öppet: Mån-Fre från 15.00.
Lör-Sön från 13.00.

Open: Mon-Fri from 15.00.
Sat-Sun from 13.00.

SPECIALITET: Pasta+ erbjuder en äkta italiensk matupplevelse i en genuin Italieninspirerad miljö. Här kan ni använta en fascinerande meny av härliga italienska specialiteter.

SPECIALITY: Pasta+ offers a true Italian dining experience in an authentic Italian-inspired environment. Here you can enjoy a fascinating menu of delicious Italian specialties.

22 PENSIONAT STYRSÖ SKÄRET



Skäretvägen 53 · Tel 031-97 32 30

www.pensionatskaret.se
info@pensionatskaret.se

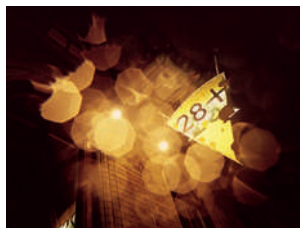
Öppet: Se vår hemsida.

Open: See our website.

SPECIALITET: Upplev en KRAV-märkt skärgårdsrestaurang med hög kvalitet på både mat och dryck. Matsalen är personlig och från uteserveringen kan man njuta av havsutsikt och en levande skärgård. Menyn erbjuder klassiska, svenska smaker av närproducerade råvaror där fisk och skaldjur är självklara inslag. Beläget i ett romantiskt pensionat i Göteborgs södra skärgård.

SPECIALITY: Experience a KRAV-labeled and truly beautiful archipelago restaurant. The dining is exquisite and from the terrace you can enjoy a vibrant sea view. The menu offers classic, Swedish cuisine with ingredients from surrounding areas where seafood is served with passion. You'll find the restaurant in a romantic lodging house in the south archipelago of Gothenburg.

23 RESTAURANG 28+



Göteborgsgatan 28 · Tel 031-20 21 61

www.28plus.se · info@28plus.se

Öppet: Mån-Lör kvällsöppet. Lunch för större grupper efter överenskommelse.

Open: Mon-Sat open in the evenings. Lunch for larger groups available upon request.

SPECIALITET: Restaurang 28+ är sedan 1985 en välkänd lyxkrog. Här erbjuds utan tvekan en högklassig matupplevelse. Avsmakningsmenyerna, som med fördel avnjuts med ett vinpaket, är noga sammansatta av säsongens allra bästa råvaror. Här finns en av Sveriges mest välsorterade vinkällare och om så önskas, kan ni boka restaurangens chambre séparée.

SPECIALITY: Since 1985 Restaurang 28+ is a well-known luxury restaurant. It offers undoubtedly a high-class dining experience. Tasting menus, which preferably should be served with a wine package, are carefully composed of the season's finest ingredients. Here you'll find one of Sweden's best assorted wine cellars, and if desired, you may book the magnificent chambre séparée.

24 RESTAURANG BHOGA



Norra hamngatan 10 · Tel 031-13 80 18

www.bhoga.se
restaurang@bhoga.se

Öppet: Tis-lör från 18.00.

Open: Tue-Sat from 18.00.

SPECIALITET: Restaurang Bhoga serverar en modern nordisk matupplevelse från lokala producenter och gårdar. På menyn kan man välja mellan 5-, 7- eller 9-rätters som ändras veckovis och efter säsongerna. Finns även drop-in för den som vill äta enstaka rätter.

SPECIALITY: Bhoga serves a modern Nordic cuisine, locally produced. The menu offers a selection of 5-, 7- or 9-course dinners prepared to suit the seasons. Book a table to enjoy the dinners or just drop by to eat single dishes from the menu.

25 RESTAURANG GABRIEL



Feskekörka · Tel 031-13 90 51

www.restauranggabriel.se
info@restauranggabriel.se

Öppet: Tis-Tor 10.00-17.00.

Fre 10.00-18.00. Lör 10.00-15.00.

Open: Tue-Thu 10.00-17.00.

Fri 10.00-18.00. Sat 10.00-15.00.

SPECIALITET: En trappa upp, på övervåningen i Feskekörka, ligger Restaurang Gabriel sedan 30 år. I genuin, historisk miljö kan man avnjuta pinfärs fisk och skaldjur av allra högsta kvalitet. Ostronen öppnas av den flerfaldiga världsmästaren i ostronöppning, Johan Malm, som driver restaurangen i andra generationen. Här avnjuts samma à la carte sedan starten 1986.

SPECIALITY: Restaurang Gabriel is situated upstairs in the famous fish market, Feskekörka. In an authentic, historical setting you can enjoy fresh seafood of the highest quality. The oysters are opened by the multiple world champion in oyster opening, Johan Malm, who runs this restaurant in the second generation. Their tasteful à la carte has been intact since 1986.

26 RESTAURANG SJÖMAGASINET



Adolf Edelsvärdsgata 5

Tel 031-775 59 20

www.sjomagasinet.se
info@sjomagasinet.se

Öppet: Lunch Mån-Fre 11.30-14.00.

Å la carte 18.00-22.00. Lör 17.00-22.00.

Open: Lunch Mon-Fri 11.30-14.00.

À la carte 18.00-22.00. Sat 17.00-22.00.

SPECIALITET: Restaurang Sjömagasinet är vackert belägen vid Göteborgs hamn och byggnaden har ett förflutet sedan 1775. Här erbjuds klassisk och innovativ mat baserad på fisk och skaldjur i en unik och inspirerande miljö. Restaurangen drivs av den välnummerade krögaren Ulf Wagner. Köksmästaren Gustav Trägårdh blev utnämnd till Årets kock 2010.

SPECIALITY: Restaurang Sjömagasinet is beautifully situated by the Gothenburg harbour. The building has a history since 1775 and the restaurant offers traditional and innovative cuisine based on fish and seafood in a unique and inspiring environment. The renowned chef, Ulf Wagner, runs the restaurant and head chef, Gustav Trägårdh, was awarded Chef of the Year in Sweden 2010.

27 SWEA WINE & DINE



Elite Plaza Hotel, Västra Hamngatan 3

Tel 031-720 40 40

www.sweahof.se
sweahof@elite.se

Öppet: Se vår hemsida.

Open: See our website.

Text till höger för lång →

SPECIALITET: Swea Wine & Dine ligger på Västra Hamngatan i hjärtat av Elite Plaza Hotel. Här skapas matupplevelser med säsongens svenska råvaror och det franska kökets finesse. Njut av en inspirerande lunch, en liten bit mat, en tre-rätters festmiddag eller ett glas i farten. På fredagar skruvas tempot upp när det bjuds in till After Business med färska ostron, champagne och vin till bra priser.

SPECIALITY: Swea Wine & Dine is located at Västra Hamngatan in the heart of Elite Plaza Hotel. We create food from the best seasonal Swedish ingredients and enhance it with a touch of France. Enjoy an inspiring lunch, a small bite, a three-course meal and a break in the bar. We hope to see you on a Friday After Business when we serve fresh oysters and champagne.

28 RESTAURANG SWEDISH TASTE



Sankt Eriksgatan 6 · Tel 031-13 27 80

www.swedishtaste.com
info@swedishtaste.com

Öppet: Lunch Mån-Fre 11.30-14.00.

Å la carte 17.00-22.00. Lör 16.00-22.30.

Open: Lunch Mon-Fri 11.30-14.00.

À la carte 17.00-22.00. Sat 16.00-22.30.

SPECIALITET: Intill havet, med utsikt över Operan, ligger Restaurang Swedish Taste. En modern restaurang där maten har influenser från världens alla hörn. Här serveras en fantasifullt sammansatt à la carte och innovativa smakmenyer som med utvalda viner ger en fantastisk smakupplevelse. Här erbjuds även matlagningsafton, vinprovning och walking dinner med guidade turer.

SPECIALITY: Next to the sea, overlooking the Opera House, Restaurang Swedish Taste is situated. This modern fine dining restaurant serves food with influences from around the world. Their imaginative composed à la carte menu and their innovative tasting menus with selected wines gives a fantastic taste sensation. Swedish Taste also offers cooking evenings, wine tasting and walking dinner with guided tours around the city.

”Sveriges näst största stad anses vara en av de mest spännande kulinariska destinationerna i norra Europa.” – Gambero Rosso, Italien

”The second largest city of Sweden is known to be one of the most exiting culinary destinations of the northern part of Europe” – Gambero Rosso, Italy

“With a youthful energy a vibrant food scene, plus sleek hotels and wine bars, this dynamic town is worth a look.” – New York Post

”Ungdomlig energi, en spännande restaurangscen samt eleganta hotell och vinbarer. Denna dynamiska stad är väl värd ett besök” – New York Post

29 RIVERTON VIEW SKYBAR & RESTAURANT



Stora Badhusgatan 26 · Tel 031-750 10 00
www.rivertonview.se · riverton@riverton.se

Öppet/Open:

A la carte: Mon-Sat 17.00–23.00.

Afternoon Tea: Sat 14.00–17.00.

Skybar: Mon–Thur 16.00–00.00, Fri 15.00–01.00, Sat 14.00–01.00, Sun 16.00–00.00.

SPECIALITET: Med praktfull utsikt över Göteborgs hamninlopp erbjuds vällagad mat från det moderna, svenska köket i kombination med internationella influenser. På menyn finns något för alla smaker. Slappna av i baren och njut av ett glas champagne eller delikata bakverk på vår Afternoon Tea meny som serveras varje lördag.

SPECIALITY: With spectacular views over the Gothenburg harbour, enjoy well-made food from the contemporary Swedish kitchen with international influences. Relax at the bar with a glass of champagne or try the Afternoon Tea menu with delicate pastries served every Saturday.

30 SK MAT & MÄNNISKOR

GUIDE MICHELIN



Johannebergsgatan 24 · Tel: 031-81 25 80

www.skmat.se
mail@skmat.se

Öppet/Open:

Restaurant open Mon-Sat 17.00-late.

SPECIALITET: Här härskar det svenska smakarvet med råvaror hämtade direkt ur varje årstid. Välj mellan färdigkomponerade menyer eller avnjut en spännande à la carte. Här finns en gästfrihet som får dig lika bekvämt avslappnad som hemma i familjens famn. Denna personliga, moderna och otvungna restaurang saknar ingenting förutom väggar till köket.

SPECIALITY: Here typical Swedish flavors, from each season, are being served. Choose between pre-composed menus or an exciting à la carte. Their hospitality will make you feel just as comfortably relaxed as when at home. This personal, modern and informal restaurant lacks nothing but walls to their kitchen.

31 SMAKA



Vasaplatsen 3

Tel 031-13 22 47

www.smaka.se
info@smaka.se

Öppet: Dagligen 17.00-sent.

Open: Daily 17.00-late.

SPECIALITET: På Smaka erbjuds traditionell svensk husmanskost i annorlunda miljö. Det avspänt personliga gör det enkelt att trivas i matsalen och ni väljer såklart själva om ni vill njuta av en guld-kantad högtidsmiddag på tu man hand eller i sällskap av goda vänner.

SPECIALITY: Smaka offers traditional Swedish food in an unusual environment. The relaxed service makes your experience in the dining room easy to enjoy whether you choose to enjoy a ceremonial dinner one on one or in the company of good friends.

32 TEATERGATAN RESTAURANG & BAR



Teatergatan 20 · Tel: 031-18 30 93

www.teatergatan.com

info@teatergatan.com

Öppet: Ons & tors 17.00-00.00.

Fre & lör 17.00-03.00.

Open: Wed & Thu 17.00-00.00.

Fri & Sat 17.00-03.00.

SPECIALITET: Välkommen till ett universum av mat, dryck och möten i Valandhuset. Kom in och upptäck den spännande menyn och fantastiska atmosfären. Teatergatan är ett modernt brasserie med smaker från hela världen. Här finns allt från färska ostron till egna charkutier, vegetariska rätter och mycket mer.

SPECIALITY: Welcome to a universe of food, drinks and social meetings in Valandhuset. Discover the exciting menu and amazing atmosphere. Teatergatan is a modern brasserie offering flavours from all over the world. We serve everything from fresh oysters to our own deli, vegetarian dishes and much more.

33 THÖRNSTRÖMS KÖK

GUIDE MICHELIN



Teknologgatan 3 · Tel 031-16 20 66

www.thornstromskok.com

info@thornstromskok.com

Öppet: Mån-Fre 18.00-24.00.

Lör 17.00-24.00

Open: Mon-Fri 18.00-24.00.

Sat 17.00-24.00.

SPECIALITET: Thornströms Kök erbjuder modern skandinavisk och regional matlagning som bjuder in till mycket fisk och skaldjur. Inspirationen är oändlig och kreativiteten når ständigt höga höjder. I matsalen finns plats för 60 gäster. Här finns även en exklusiv chambre séparée med plats för 8 gäster. I Kockbaren erbjuds en lättare meny.

SPECIALITY: Thornströms Kök offers modern Scandinavian and regional cuisine inviting you to eat fish and seafood. The inspiration is endless and the creativity reaches great heights. The dining room can hold 60 guests. There is also an exclusive chambre séparée with seating for 8 guests. Kockbaren offers a light menu.

34 TOSO



Götaplatsen

Tel: 031-787 98 00 · toso.nu

Öppet: Sön-tis 17.00-00.00,

ons-tor 17.00-01.00,

fre 17.00-02.00, lör 13.00-02.00.

Open: Sun-Tue 17.00-00.00,

Wed-Thu 17.00-01.00, Fri 17.00-02.00,

Sat 13.00-02.00.

SPECIALITET: Namnet TOSO kommer från det japanska risvin gjort på läkande örter, som framför allt dricks för att rensa ut det gamla, göra plats för det nya och kunna riktiga blicker framåt. Något som symboliserar precis det vi vill uppnå med TOSO – att skapa en unik, modern men också tidlös mötesplats där upplevelsen står i centrum. Vi önskar dig varmt välkommen!

SPECIALITY: The name TOSO comes from the Japanese rice wine made from healing herbs, which is mainly consumed to clear out the old, make way for the new and make people look ahead. Something that symbolizes what we want to achieve with TOSO – to create a unique, modern but also timeless venue where the experience is central. We wish you a warm welcome!

35 TVÅKANTEN



Kungssportsavenyn 27
Tel 031-18 21 15
www.tvakanten.se
info@tvakanten.se
Öppet: Se vår hemsida.
Open: See our website.

SPECIALITET: Tvåkanten är en varm och avslappnad restaurang med tre uteserveringar. I matsalen serveras svenska och nordiska smaker, det mesta från ekologiska och närproducerade gårdar. I den inbjudande baren hittar ni välkomponerade moderna och klassiska drinkar, men även skaldjur, smårätter, ost och chark.

SPECIALITY: Tvåkanten is a cosy restaurant with a relaxed atmosphere and three outdoor terraces. In the dining area you can experience Swedish and Nordic flavors, mostly organic and locally produced. The inviting bar serves well-composed contemporary and classic drinks. Also seafood, hors d'oeuvres, cheese and charcuteries.



38 KAJSKJUL 8



Packhusplatsen 11
Tel 031-10 75 50
www.kajskjul8.se
info@kajskjul8.se
Öppet: Se vår hemsida.
Open: See our website.

SHOWRESTAURANT



SPECIALITET: På kajkanten, mitt i city, ligger Göteborgs trevligaste showrestaurang, Kajskjul 8. Här bjuds det på förstklassig underhållning med Sveriges främsta artister. Sommartid är Bistro 8 öppet – med god mat, dryck, solnedgång och hamnutsikt från den 70 meter långa verandan. Kajskjul 8 erbjuder också en av Göteborgs största eventlokaler för upp till 900 förväntansfulla gäster.

SPECIALITY: On the quayside, in the midst of the city, you'll find Gothenburg's nicest show restaurant. Here you'll enjoy first class entertainment with some of Sweden's top artists. Summer in Gothenburg is best enjoyed at Bistro 8 – with delicious food, drinks, spectacular sunsets and harbour view from the 70 meter long terrace. Kajskjul 8 also offers one of Gothenburg's largest event venues for up to 900 guests.

36 UNIVERSEUM EVENT OCH RESTAURANGER



Södra Vägen 50
Tel 031-335 64 50
www.universeum.se
info@universeum.se
Öppet: 365 dagar om året.
Open: 365 days a year.

SPECIALITET: Här serveras mat och dryck med omtanke. Helst med ekologiska och närproducerade råvaror. Kvällstid förvandlas Universeum till en 3,5 km lång festlokal med allt för den perfekta festen, kick-offen eller eventet. Njut av middag bland hajarna, en spännande rundvandring med ormklappning eller mingla med kunderna i skuggan av en tropisk regnskog.

SPECIALITY: At this place food and drinks are served with care, preferably with organic and locally produced ingredients. In the evenings it turns into a 3.5 km long party venue perfect for kick-offs or other events. Enjoy dinner amongst the sharks, have an exciting tour with snakes or mingle with your colleagues and customers in the shade of a tropical rainforest.



39 PARK LANE SHOW



Kungssportsavenyn 36–38
Tel 031-20 60 58
www.parklane.se
info@parklane.se
Öppet: Tor-lör 19.00–01.00
Open: Thu-Sat 19.00–01.00.

SHOWRESTAURANT



SPECIALITET: Nästan allra högst upp på Avenyn ligger Göteborgs mesta showkrog. Här erbjuds mat, dryck och underhållning i toppklass. Är ni sugna på en modern krogshow med läckra shownummer, mycket humor och medryckande musik, besök Park Lane Show. Förbered er på en helkväll!

SPECIALITY: Almost at the very top of the Avenue is Park Lane Show situated. This show restaurant offers food, drinks and unforgettable entertainment. So if you are up for a modern dinner show with a lot of humour and catchy music, visit Park Lane Show and get ready for an evening you'll never forget!

37 UPPER HOUSE DINING



Mässans gata 24
Tel: 031-70 88 200
www.upperhouse.se
Öppet: Alla dagar 15.00–23.00.
Mat serveras 18.00–23.00.
Open: Daily 15.00–23.00.
Food is served 18.00–23.00.

SPECIALITET: Upper House Dining är restaurangen på 25:e våningen med en majestätisk utsikt över Göteborg. Stjärnan i Guide Michelin visar på en unik upplevelse för alla sinnen. En smakresa där säsongens råvaror och västkustens fantastiska smaker avnjuts. Här serveras avsmakningsmenyer som kan kombineras med noggrant utvalda viner.

SPECIALITY: Upper House Dining has a majestic view from the 25th floor overlooking the city of Gothenburg. The star in the Guide Michelin indicates the quality and experience for all your senses. Enjoy the top ingredients of the season and the great seafood from the West Coast. At Upper House Dining, tasting menus can also be combined with carefully selected wines. A visit here gives you an extraordinary gastronomic experience.

GUIDE MICHELIN



40 VALANDHUSET



Vasagatan 41 - 031-18 30 93
www.valand.se
bokning@valand.se
Öppet: Se vår hemsida.
Open: See our website.

SPECIALITET: På Valand hittar du det mesta i nöjesväg. Restauranger, uteserveringar, nattklubb, bankettsalar och ett program med en härlig blandning av artister och uppträdanden. På dagarna är Valandhuset en lättillgänglig plats med generösa utrymmen för, dagskonferenser eller minimässor. Vill ni ha en lite mer privat tillställning som ett bröllop, eller en studentfest ger Valands Festvåning en stilfull inramning till arrangemanget.

SPECIALITY: At Valand you'll find a great variety of entertainment. Restaurants, terraces, night club, banquet halls and a great programme with performing artists. During day time, Valandhuset is an easily accessible place with generous spaces for day conferences, mini exhibitions as well as for private events.

SPONSORER

SPONSORS

GULD

GOLD



SILVER

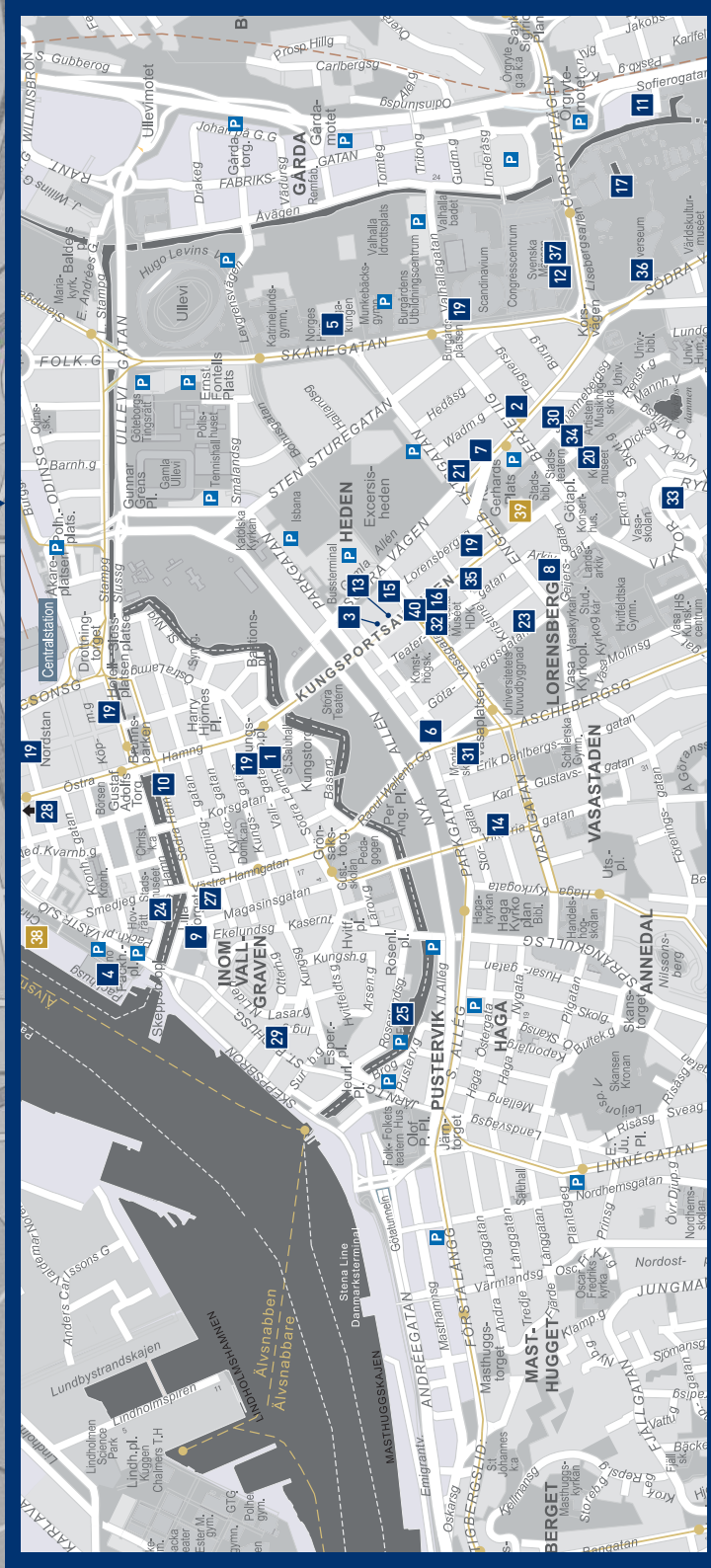
SILVER



BRONS

BRONZE





ETT GASTRONOMISKT NÄTVERK



Delice – Good food cities of the world, är ett världsomspännande gastronomiskt nätverk

som syftar till att uppmuntra härliga matupplevelser. Delice förenar människor och främjar medlemsstäderna genom att koppla samman lokala intressenter, gynna kulinariska traditioner och underlätta samarbeten inom restaurangvärlden. Delice har ett uppdrag att tillhandahålla en möjlighet för diskussion och att dela med sig av gastronomi och bra mat. Göteborg är den enda svenska stad i detta unika nätverk.

DELICE – A GASTRONOMIC NETWORK

Delice – Good food cities of the world, is a worldwide gastronomic network aiming towards encouraging delightful dining experiences. Delice brings people together and promotes the member cities by connecting local stakeholders, promoting culinary traditions and ease collaborations between restaurant professionals. Delice has one mission to provide a possibility for discussing and sharing around gastronomy and good eating. Gothenburg is the only Swedish city in this unique network.

” LEIF MANNERSTRÖM, STJÄRNKRÖGARE GÖTEBORG:

Det är både gott och roligt att gå ut och äta i Göteborg. Det är få städer runt om i världen som har ett så brett och varierat kulinariskt utbud som vi har. Jag jobbar ju själv mycket med att förvalta, förädla och föra vårt svenska matarv vidare. Närheten till hav och ångar ger fantastiska tillgångar till de bästa råvarorna som i kombination med duktiga kockar och krögare med visioner och smak gör Göteborg till en framstående matstad.”

” LEIF MANNERSTRÖM, TOP CHEF GOTHENBURG:

It's a great experience to eat out in Gothenburg. There are few cities around the world with such a wide and varied range of culinary treats. Being in the business I am a strong believer in managing, improving and maintaining our Swedish food heritage. The closeness to the sea and meadows provides great availability to the best ingredients. This combined with talented chefs and restaurateurs with visions and good taste makes Gothenburg a prominent culinary city.”

GE BORT NÅGOT GOTT

Stundar ett jubileum? Kanske en födelsedag? Eller önskar du överraska med en oförglömlig middag? Köp ett presentkort från *Smaka på Göteborg*. Presentkortet gäller för alla de 40 restauranger som finns presenterade i denna broschyr och som du även hittar på smakapagoteborg.se samt på goteborg.com/smaka-pa-goteborg.

Köp ett presentkort på följande platser:

- Direkt i web-shopen på smakapagoteborg.se eller goteborg.com/smaka-pa-goteborg
- Köp över disk hos Turistbyrån vid Kungssportsplatsen eller i Nordstan.

Hoppas det smakar!

A DELICIOUS GIFT TO SOMEONE SPECIAL

Here you can buy a gift certificate:

- At the web-shop at smakapagoteborg.se or goteborg.com/smaka-pa-goteborg
- Buy over the counter at the tourist office at Kungssportsplatsen or in Nordstan.



SMAKA PÅ GÖTEBORG
GÖTEBORGS RESTAURANGFÖRENING
GOTHENBURG RESTAURANT ASSOCIATION