

Lisboa, 12 de dezembro de 2025

Guia MICHELIN Belgrado 2026 revela uma cena culinária em permanente evolução

- Cinco novos restaurantes incorporados na seleção, que conta, agora, com 25 estabelecimentos
- Atribuído um novo Bib Gourmand a um estabelecimento que oferece cozinha de qualidade a preços atrativos
- Quinta edição sérvia desde 2021

Apresentado hoje, o Guia MICHELIN Belgrado 2026 destaca a maturidade e a força que caracterizam a oferta gastronómica desta cidade. Cinco novos restaurantes foram incorporados na seleção, que, agora, inclui 25 estabelecimentos. Trata-se da quinta edição de Belgrado, desde que foi publicada a primeira, em 2021.

"A nova edição do Guia MICHELIN Belgrado reflete os notáveis progressos, e a constância, que caracterizam o panorama gastronómico da cidade. Estamos orgulhosos por continuar a apoiar os chefs e os empresários da restauração locais, que, dia após dia, contribuem para forjar a reputação culinária da Sérvia, e lhe permitem ocupar, hoje em dia, um lugar de destaque no panorama gastronómico internacional", declarou Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN.

Os dois restaurantes com uma Estrela MICHELIN mantêm a sua distinção pelo segundo ano consecutivo

O chef do restaurante **Langouste, Marko Đerić**, situado no centro histórico de Belgrado, prossegue o seu magnífico trabalho de reinterpretar os sabores locais através de deliciosas receitas realçadas com um toque contemporâneo.

Mais uma vez este ano, o **Fleur de Sel**, situado no coração da zona rural sérvia, em Novi Slankamen, conquistou os inspetores do Guia MICHELIN graças aos seus criativos pratos com influências francesas, fruto da imaginação do chef **Nikola Stojaković**.

Bela Reka junta-se à seleção Bib Gourmand

Situado no moderno bairro de Novi Beograd, o **Bela Reka** destaca-se pela sua cozinha tradicional e generosa, baseada em pratos de carne e queijo. A equipa mantém uma relação privilegiada com os seus fornecedores, e, para mais, produz parte dos produtos. Além da sua cozinha, os gourmets apreciarão o seu serviço cálido y atento, assim como o seu animado ambiente.

Dois restaurantes que haviam sido galardoados com um Bib Gourmand conservam, este ano, a sua distinção. Trata-se do **Istok**, que oferece uma cativante cozinha do sudeste

asiático, servida num ambiente simples e minimalista, e do **Iva New Balkan Cuisine**, onde os gourmets vão para degustar especialidades sérvias atualizadas.

5 novos restaurantes incorporados na seleção principal

Suvenir: este restaurante, de ambiente intemporal, goza de uma envolvência atípica, dado estar instalado numa barcaça no rio Save. O seu chef convida os gourmets a saborear pratos simples, tradicionais, e muito apetitosos, como as gambas grelhadas, ou o choco do Adriático acompanhado de batatas. As esplêndidas salas de jantar, e o serviço profissional, completam a experiência oferecida por este restaurante.

Prime: este elegante e luminoso restaurante, situado no Crowne Plaza Hotel, possui uma alma singular. Serve uma cozinha excepcional, principalmente mediterrânea, inspirada nos anos que o chef passou em Itália. E ainda oferece, diariamente, pasta fresca, a sua especialidade.

Puter: o nome deste restaurante significa “manteiga”, uma escolha que soa como uma reivindicação para o chef, que se inspira na cozinha francesa, em que este ingrediente desempenha, justamente, um papel fundamental, e na gastronomia sérvia, a das suas raízes, em que a manteiga ocupa, igualmente, um lugar importante. Neste moderno bistrô, os comensais podem degustar pratos tradicionais, por vezes guisados, e sempre apresentados com esmero.

S5 by Angie: este local é gerido por uma jovem chef apaixonada, que aqui trabalhou no passado, e regressou para oferecer uma cozinha à sua imagem e semelhança. **Andela Risimić** manteve a alma deste restaurante italiano, a que acrescentou o seu toque pessoal. Dia a dia inspira-se nas suas experiências no estrangeiro, especialmente em Itália, mas, também, em toda a Europa, para criar pratos acolhedores, como os seus raviolis de coelho acompanhados de molho de cogumelos.

Restoran 27: tanto os pratos, como o serviço e o ambiente, que aqui são oferecidos foram pensados para favorecer o bem-estar dos comensais. O chef elabora receitas pessoais e criativas, que destacam os sabores tradicionais. Belgrado ocupa lugar de destaque no conceito do restaurante, especialmente no que diz respeito à origem dos ingredientes.

O Guia MICHELIN Belgrado 2026 num relance:

2 restaurantes com Estrela MICHELIN

3 restaurantes galardoados com o Bib Gourmand (1 novo)

20 restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN (5 novos)

25 restaurantes galardoados no total (5 novos)

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escaparate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a Michelin

A Michelin está a construir uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável. Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde. O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin. Com sede em Clermont-Ferrand, França, a Michelin está presente em 175 países e conta com 129.800 funcionários. (www.michelin.com).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

 Ronda de Poniente, 6 – 28760
Tres Cantos (Madrid)

 comunicacion-ib@michelin.com

 michelin.pt

 guide.michelin.com/pt/pt

 [@Michelinportugal](#)

 [@Guiamichelintpt](#)

 [@Michelinguide](#)

 [@Michelin](#)
