

# Food

## SOMETHING SMALL TO START WITH...

<b>Hotdog</b> chimichurri, espelette pepper, roasted onion	95:-/pc
<b>Olives</b>	70:-
<b>Iberico de Bellota with potato chips</b>	165:-

## MEDIUM SIZED COURSES

<b>Butter-fried Caviar toast</b> 30g Baeri 30g Oscietra	995:- 1150:-
<b>Bleak roe from Mälaren</b> butterfried toast, sour cream, red onion	255:-
<b>Langoustines from Bohuslän</b> crowndill-mayonnaise	435:-
<b>"Gubbröra" of matjes herring</b> bleak roe, apple, smoked crème fraîche	235:-
<b>Tartare of coarsely ground veal</b> parmesan, olive, gem lettuce, almond	235:-
<b>Chicken wings from Munka Ljungby</b> Korean ketchup, cucumber, sesame	225:-
<b>"Egg drop" beef brisket bun</b> chipotle, cheddar, sauerkraut	130:-/pc
<b>Lamb from Lövsta Gärd</b> green asparagus, ramsons, beurre blanc	310:-
<b>Leaves, sprouts &amp; herbs</b> crudités, vinegar, olive oil	155:-
<b>Baked celeriac with whey butter sauce</b> truffle, browned butter macadamia nuts	265:-
<b>Steamed cod with fried brussels sprouts</b> coriander, chili, browned butter & soy hollandaise	315:-
<b>Swedish Linderoc pork shoulder</b> pointed cabbage & fennel, black garlic, lemon zest	285:-
<b>Fish &amp; seafood stew with monkfish</b> potato & fennel cream, cockles	325:-

## SOMETHING TO FINISH WITH...

<b>Today's cheeses with rye bread</b> fig & apple marmalade, walnuts	55:-/piece
<b>Citrus &amp; herb sorbet</b> blood orange, clementine, ginger beer	120:-
<b>Wild chocolate from Bolivia</b> toffee ice-cream, sour cream, nuts	155:-
<b>Marinated strawberries</b> timutpepper ice-cream, elderflower sorbet	160:-
<b>One scoop of sorbet</b>	65:-

## MATBAREN'S 4-COURSES 1095:-

### Appetizer

**Hamachi sashimi**  
rhubarb, pistachio, browned butter

**Deep fried egg 63°C with white asparagus**  
ramson, hollandaise, browned butter

**Shish kebab of Swedish Rödkulla**  
pumpkin hummus, labneh, carli pepper

### Pre dessert

**Forced rhubarb from Gotland**  
vanilla ice-cream, crumble, batak pepper

### Beverage pairings

Good choice 795:-

Exclusive choice 1350:-

Non alcoholic choice 520:-

# Beverages

## NON ALCOHOLIC

<b>Fresh Sparkling water</b>	45:-/p.p.
<b>Organic Juice from Flen</b>	80:-
<b>Coca cola/Coca cola zero</b>	45:-
<b>Törst Real Elderflower</b>	95:-
<b>Blackpepper &amp; ginger soda</b>	135:-
<b>Yuzu &amp; Tonic</b>	135:-

## BEER

<b>Brödrapils 5,0% Draught 40cl</b>	90:-
<b>S:t Eriks Lager 5,1% Draught 40cl</b>	90:-
<b>Sitting Bulldog IPA 6,4%</b>	95:-
<b>NAPA 0,5%</b>	80:-

Please inform us if you have any allergies.

Matbaren is a cash free restaurant.

## BUBBLES & DRINKS

<b>Brut Majeur NV</b> Ayala, Champagne, France	GL 240:-
<b>Alta Langa Brut Metodo Classico 2020</b> Agricola Brandini, Piedmont, Italy	220:-
<b>Old Fashioned</b>	210:-
<b>Macallan &amp; Apple</b>	210:-
<b>Negroni</b>	210:-
<b>Gin &amp; Tonic</b>	210:-
<b>Dry Martini</b>	210:-
<b>Just Booch, Hard Kombucha</b>	110:-

## WHITE / SKINMACERATED

<b>Bourgogne Côte - d'Or Blanc 2023</b> Michel Rebourgeon Burgundy, France	220:-
<b>Fontanasanta Manzoni Bianco 2024</b> Azienda Agricola Foradori, Trentino, Italy	200:-
<b>Special Edition For Matbaren 2024</b> Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
<b>Chenin Blanc 2023</b> The Mentors, Swartland, South Africa	190:-
<b>Klasse 2024</b> Mälärvin, Selaön, Sweden	180:-

## RED

<b>Brunello di Montalcino 2018</b> Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, Italy	270:-
<b>Petite Sirah 2021</b> Foppiano Vinyards, California, USA	240:-
<b>Bourgogne Pinot Noir - Fulgurance 2023</b> Maxime Crotet, Burgundy, France	195:-
<b>Entre Chien et Loup 2024</b> Domaine de La Cavaliere, Provence, France	180:-

## SWEET WINE

<b>Moscato D' Asti 2024</b> Pelissero, Piedmont, Italy	140:-
<b>Colheita 1977</b> Messias, Porto, Portugal	380:-

Exclusive wine by the glass or  
a bottle to share?  
Ask for the wine list

Don't miss!

# Mat

## NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

<b>Fläskkorv med bröd</b> chimichurri, espelettepeppar, rostad lök	95 kr/st
<b>Oliver</b>	70 kr
<b>Iberico de Bellota med potatiships</b>	165 kr

## MELLANRÄTTER

<b>Smörstekt Caviartoast</b> 30g Baeri 30g Oscietra	995 kr 1150 kr
<b>Löjrom från Mälaren</b> smörstekt toast, gräddfil, rödlök	255 kr
<b>Kokta havskräftor från Bohuslän</b> krondillsmajonnäs	435 kr
<b>"Gubbröra" på matjessill</b> löjrom, äpple, rökt crème fraîche	235 kr
<b>Tartar på grovmalen kalv</b> parmesan, oliv, hjärtsallad, mandel	235 kr
<b>Majskycklingvingar från Munka Ljungby</b> Koreansk ketchup, gurka, sesam	225 kr
<b>"Eggdrop" oxbringa bun</b> chipotle, cheddar, surkål	130 kr/st
<b>Lamm från Lövsta Gård</b> grön sparris, ramslök, beurre blanc	310 kr
<b>Blad, skott &amp; örter</b> cruditéer, vinäger, olivolja	155 kr
<b>Bakad rotselleri med vasslesmörsås</b> tryffel, brynt smör, macadamianötter	265 kr
<b>Ångad torsk med friterad brysselkål</b> koriander, chili brynt smör & sojahollandaise	315 kr
<b>Fläskkarré på svensk Linderocgris</b> spets- & fänkål, svart vitlök, citronzest	285 kr
<b>Fisk &amp; skaldjursgryta på marulk</b> potatis & fänkålskrème, hjärtmusslor	325 kr

## NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

<b>Dagens ostar med rågröd</b> fikon & äppelmarmelad, valnötter	55 kr/bit
<b>Citrus &amp; örtsorbet</b> blodapelsin, klementin, ginger beer	120 kr
<b>Vild choklad från Bolivia</b> toffeeglass, gräddfil, nötter	155 kr
<b>Marinerade jordgubbar</b> timutpepparglass, flädersorbet	160 kr
<b>En kula sorbet</b>	65 kr

## MATBARENS 4-RÄTTER

1095kr

### Aptitretare

**Sashimi på hamachi**  
rabarber, pistage, brynt smör

**Friterat ägg 63°C med vit sparris**  
ramslök, hollandaise, brynt smör

**Shish kebab på Rödkulla**  
pumpahummus, labneh, carlipaprika

### Predessert

**Glasrabarber från Gotland**  
vaniljglass, crumble, batakpeppar

### Dryckespaket

Goda val 795 kr

Exklusiva val 1350 kr

Alkoholfria val 520 kr

## Dryck

### ALKOHOLFRITT

<b>Fresh kolsyrat vatten</b>	45 kr/pers.
<b>Ekologisk must från Flen</b>	85 kr
<b>Coca cola / Coca cola zero</b>	45 kr
<b>Törst Real Elderflower</b>	95 kr
<b>Svartpeppar &amp; ingefärssoda</b>	135 kr
<b>Yuzu &amp; Tonic</b>	135 kr

### ÖL

<b>Brödrapils 5,0% Fat 40cl</b>	90 kr
<b>S:t Eriks Lager 5,1% Fat 40cl</b>	90 kr
<b>Sitting Bulldog IPA 6,4%</b>	95 kr
<b>NAPA 0,5%</b>	80 kr

Vänligen meddela oss om eventuella allergier. Matbaren är en kontantfri restaurang.

### BUBBLOR & DRINKAR

<b>Brut Majeur NV</b> Ayala, Champagne, Frankrike	GL 240 kr
<b>Alta Langa Brut Metodo Classico 2020</b> Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr
<b>Old Fashioned</b>	210 kr
<b>Macallan &amp; Apple</b>	210 kr
<b>Negroni</b>	210 kr
<b>Gin &amp; Tonic</b>	210 kr
<b>Dry Martini</b>	210 kr
<b>Just Booch, Hard Kombucha</b>	110 kr

### VITT / SKALMACERERAT

<b>Bourgogne Côte - d'Or Blanc 2023</b> Michel Rebougeon Bourgogne, Frankrike	220 kr
<b>Fontanasanta Manzoni Bianco 2024</b> Azienda Agricola Foradori, Trentino, Italien	200 kr
<b>Special Edition For Matbaren 2024</b> Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
<b>Chenin Blanc 2023</b> The Mentors, Swartland, Sydafrika	190 kr
<b>Klasse 2024</b> Mälärvin, Selaön, Sverige	180 kr

### RÖTT

<b>Brunello di Montalcino 2018</b> Donatella Cinelli Colombini, Toscana, Italien	270 kr
<b>Petite Sirah 2021</b> Foppiano Vineyards, Kalifornien, USA	240 kr
<b>Bourgogne Pinot Noir - Fulgurance 2023</b> Maxime Crotet, Bourgogne, Frankrike	195 kr
<b>Entre Chien et Loup 2024</b> Domaine de La Cavaliere Provence, Frankrike	180 kr

### SÖTT VIN

<b>Moscato D' Asti 2024</b> Pelissero, Piemonte, Italien	140 kr
<b>Colheita 1977</b> Messias, Porto, Portugal	380 kr

Exklusivt vin på glas eller  
dela på en flaska vin?  
Be gärna om vinlistan

Missa inte!

