

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

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

MEDIUM SIZED COURSES

Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	995:-
30g Oscietra	1150:-
Bleak roe from Mälaren	
butterfried toast, sour cream, red onion	255:-
Langoustines from Bohuslän	
crowndill-mayonnaise	435:-
”Gubbröra” of matjes herring	
bleak roe, apple, smoked crème fraîche	235:-
Tartare of coarsely ground veal	
parmesan, olive, gem lettuce, almond	235:-
Chicken wings from Munka Ljungby	
Korean ketchup, cucumber, sesame	225:-
“Egg drop” beef brisket bun	
chipotle, cheddar, sauerkraut	130:-/pc
Lamb from Lövsta Gård	
green asparagus, ramsons, beurre blanc	310:-
Leaves, sprouts & herbs	
crudités, vinegar, olive oil	155:-
Tempura fried zucchini flower	
feta cheese, romesco, dried olives	195:-
Turbot with lumpfish roe & green peas	
white wine sauce, tarragon & ramson oil	335:-
Swedish Linderoc pork shoulder	
pointed cabbage & fennel, black garlic, lemon zest	285:-
Seared Swedish squid	
cockles, potato cream, garlic	295:-

SOMETHING TO FINISH WITH...

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

MATBAREN’S 4-COURSES 1095:-

Appetizer

Dry-aged 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, batac pepper

Beverage pairings

Good choice 795:-

Exclusive choice 1350:-

Non alcoholic choice 520:-

Beverages

NON ALCOHOLIC

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

BEER

Brödrapils 5,0% Draught 40cl	90:-
S:t Eriks Lager 5,1% Draught 40cl	90:-
NAPA 0,5%	80:-

Please inform us if you have any allergies.
Matbaren is a cash free restaurant.

BUBBLES & DRINKS

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

WHITE

Chardonnay 2023	
Tyler, Santa Barbara, USA	200:-
Special Edition For Matbaren 2024	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
Klasse 2024	
Mälarvin, Selaön, Sweden	180:-
Godello 2024	
Akilia, Bierzo, Spain	170:-

RED

Brunello di Montalcino 2020	
Donatella Cinelli Colombini	
Tuscany, Italy	270:-
Entre Chien et Loup 2024	
Domaine de La Cavaliere, Provence, France	180:-
Bourgogne Pinot Noir 2023	
Moillard Grivot, Burgundy, France	140:-
Ô Font C d R2024	
Les Deux Cols, Rhone, France	130:-

SWEET WINE

Moscato D’ Asti 2024	
Pelissero, Piedmont, Italy	140:-
Colheita 2003	
Niepoort, Duero, Portugal	260:-

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

Dont miss!

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

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

MELLANRÄTTER

Smörstekt Caviartost	
30g Baeri	995 kr
30g Oscietra	1150 kr
Löjrom från Mälaren	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	255 kr
Kokta havskräftor från Bohuslän	
krondillsmajonnäs	435 kr
”Gubbröra” på matjessill	
löjrom, äpple, rökt crème fraîche	235 kr
Tartar på grovmalen kalv	
parmesan, oliv, hjärtsallad, mandel	235 kr
Majskycklingvingar från Munka Ljungby	
Koreansk ketchup, gurka, sesam	225 kr
“Eggdrop” oxbringa bun	
chipotle, cheddar, surkål	130 kr/st
Lamm från Lövsta Gård	
grön sparris, ramslök, beurre blanc	310 kr
Blad, skott & örter	
cruditée, vinäger, olivolja	155 kr
Tempurafriterad zucchinibloss	
fetaost, romesco, torkade oliver	195 kr
Piggvar med stenbitsrom & gröna ärtor	
vitvinssås, dragon & ramslökolja	335 kr
Fläskkarré på svensk Linderocgris	
spets- & fänkål, svart vitlök, citron	285 kr
Hällstekt svensk bläckfisk	
hjärtmusslor, potatiscrème, vitlök	295 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

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

MATBARENS 4-RÄTTER 1095kr

Aptitretare

Sashimi på hängmörad 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

Alkohol fria val 520 kr

Dryck

ALKOHOLFRITT

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

ÖL

Brödrapils 5,0% Fat 40cl	90 kr
S:t Eriks Lager 5,1% Fat 40cl	90 kr
NAPA 0,5%	80 kr

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

BUBBLOR & DRINKAR

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

VITT / SKALMACERERAT

Chardonnay 2023	
Tyler, Santa Barbara, USA	200 kr
Special Edition For Matbaren 2024	
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Klasse 2024	
Mälarvin, Selaön, Sverige	180 kr
Godello 2024	
Akilia, Bierzo, Spanien	170 kr

RÖTT

Brunello di Montalcino 2020	
Donatella Cinelli Colombini	
Toscana, Italien	270 kr
Entre Chien et Loup 2024	
Domaine de La Cavaliere	
Provence, Frankrike	180 kr
Bourgogne Pinot Noir 2023	
Moillard Grivot, Bourgogne, Frankrike	140 kr
Ô Font C d R2024	
Les Deux Cols, Rhone, Frankrike	130 kr

SÖTT VIN

Moscato D’ Asti 2024	
Pelissero, Piemonte, Italien	140 kr
Colheita 2003	
Niepoort, Duero, Portugal	260 kr

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