

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 30g Oscietra	995:- 1150:-
Bleak roe from Mälaren butterfried toast, sour cream, red onion	255:-
Langoustines from Bohuslän crown dill-mayonnaise	435:-
"Gubbröra" of matjes herring lumpfish roe, apple, smoked crème fraîche	235:-
Tartare of Swedish Rödkulla salted lemon, lumpfish roe, horseradish	245:-
Pulpo with Chistorra torched lemon, squid ink emulsion	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:-
Lemon sole with lumpfish roe green peas, white wine sauce, tarragon & ramson oil	335:-
Swedish Linderoc pork shoulder pointed cabbage, fennel, black garlic	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

Thinly sliced raw yellowfin tuna
avocado, shiso, yuzu

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

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

Pre dessert

Rhubarb from Stenhuse Gård
vanilla ice-cream, crumble, batak pepper

Beverage pairings

Good choice 795:-

Exclusive choice 1350:-

Non alcoholic choice 520:-

BUBBLES & DRINKS

Brut Majeur NV Ayala, Champagne, France	GL 240:-
Alta Langa Brut Metodo Classico 2021 Agricola Brandini, Piedmont, Italy	220:-
Macallan 15yo Double Cask PX, Brunello	240:-
Macallan & Apple	210:-
Negroni	210:-
Gin & Tonic	210:-
Dry Martini	210:-

WHITE

Chardonnay 2023 Tyler, Santa Barbara, USA	200:-
Special Edition For Matbaren 2024 Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
Reflets Muscadet 2024 Thomas Foubert, Loire, France	180:-
Albariño 2024 Paco & Lola, Rias Baixas, Spain	160:-

RED & ROSÉ

Langhe Nebbiolo 2024 Produttori del Barbaresco Piedmont, Italy	180:-
Bourgogne Pinot Noir 2023 Moillard Grivot, Burgundy, France	140:-
Ô Font 2024 Les Deux Cols, Rhône, France	130:-
Aix Rosé 2025 Provence, France	120:-

SWEET WINE

Moscato D' Asti 2024 Pelissero, Piedmont, Italy	140:-
10 years old tawny Niepoort, Porto, Portugal	190:-

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

Beverages

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling water	45:-/p.p.
Organic Juice from Flen	85:-
Sparkling Rhubarb	85:-
Coca cola / Coca cola zero	45:-
Törst Real Elderflower	95:-
Blackpepper & ginger soda	135:-
Yuzu & Tonic	135:-

BEER

S:t Eriks Lager 5,1% Draught 40cl	90:-
Modern Lager GF 5,0% Can 33cl	85:-
NAPA 0,5%	80:-
God Lager 0,4%	75:-

Please inform us if you have any allergies.

Matbaren is a cash free restaurant.

Don't 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 Caviartoast 30g Baeri 30g Oscietra	995 kr 1150 kr
Löjrom från Mälaren smörstekt toast, gräddfil, rödlök	255 kr
Kokta havskräftor från Bohuslän krondillsmajonnäs	435 kr
"Gubbröra" på matjessill stenbitsrom, äpple, rökt crème fraîche	235 kr
Tartar på Rödkulla salt citron, stenbitsrom, pepparrot	245 kr
Pulpo med Chistorra sotad citron, bläckfiskbläckemulsion	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 cruditéer, vinäger, olivolja	155 kr
Tempurafriterad zucchiniblomma fetaost, romesco, torkade oliver	195 kr
Bergtunga med stenbitsrom & gröna ärtor vitvinsås, dragon & ramslökolja	335 kr
Fläskkarré på svensk Linderocgris spetskål, fänkål, svart vitlök, citron	285 kr
Hällstekt svensk bläckfisk hjärtmusslor, potatiscrème, vitlök	295 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Dagens ostar med rågröd 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

Tunt skivad rå gulfnad tonfisk
avokado, shiso, yuzu

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

Shish kebab på Rödkulla
pumpahummus, labneh, carlipaprika

Predessert

Rabarber från Stenhuse Gård
vaniljglass, crumble, batakkeppar

Dryckespaket

Goda val 795 kr

Exklusiva val 1350 kr

Alkoholfria val 520 kr

Dryck

ALKOHOLFRITT

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

ÖL

S:t Eriks Lager 5,1% Fat 40cl	90 kr
Modern Lager GF 5,0% Burk 33cl	85 kr
NAPA 0,5%	80 kr
God Lager 0,4%	75 kr

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

BUBBLOR & DRINKAR

Brut Majeur NV Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr	GL
Alta Langa Brut Metodo Classico 2021 Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr	
Macallan 15yo Double Cask PX, Brunello	240 kr	
Macallan & Apple	210 kr	
Negroni	210 kr	
Gin & Tonic	210 kr	
Dry Martini	210 kr	

VITT

Chardonnay 2023 Tyler, Santa Barbara, USA	200 kr
Special Edition For Matbaren 2024 Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Reflets Muscadet 2024 Thomas Foubert, Loire, Frankrike	180 kr
Albariño 2024 Paco & Lola, Rias Baixas, Spanien	160 kr

RÖTT & ROSÉ

Langhe Nebbiolo 2024 Produttori del Barbaresco Piemonte, Italien	180 kr
Bourgogne Pinot Noir 2023 Moillard Grivot, Bourgogne, Frankrike	140 kr
Ô Font 2024 Les Deux Cols, Rhône, Frankrike	130 kr
Aix Rosé 2025 Provence, Frankrike	120 kr

SÖTT VIN

Moscato D' Asti 2024 Pelissero, Piemonte, Italien	140 kr
10 years old tawny Niepoort, Porto, Portugal	190 kr

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

Missat inte!

