

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
yellow pea hummus, coriander, amba	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	
crown dill-mayonnaise	435:-
"Gubbröra" of matjes herring	
lumpfish roe, apple, smoked crème fraîche	235:-
Tartar 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
Dry-Aged beef with pointed cabbage	
ox marrow, truffle, potato crisp	320:-
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	
pak choi, black garlic, yuzu	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
Swedish berries & herb sorbet	
raspberries, strawberries, 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:-

Beverages

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling water	45:-/p.p.
Organic Juice from Flen	85:-
Coca cola / Coca cola zero	45:-
Sparkling Rhubarb	85:-
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.

BUBBLES & DRINKS

Brut Majeur NV	GL
Ayala, Champagne, France	240:-
Alta Langa Brut Metodo Classico 2021	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	220:-
Macallan 15yo Double Cask	
PX, Brunello	240:-
Macallan "The Old Fashioned"	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:-
Special Edition Mathias Dahlgren 2024	
Schaller, Burgundy, France	190:-
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

Don't miss!

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Fläskkorv med bröd	
gulärtshummus, koriander, amba	95 kr/st
Oliver	70 kr
Iberico de Bellota med potatischips	165 kr

MELLANRÄTTER

Smörstekt Caviartoast	
30g Baeri	995 kr
30g Oscietra	1150 kr
Löjrom från Mälaren	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	255 kr
Kokta havskräftor från Bohuslän	
kronfillsmajonnäs	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
Hängmörad biff med primörspetskål	
oxmärg, tryffel, potatis krisp	320 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	
pak choi, svart vitlök, yuzu	285 kr
Hällstekt svensk bläckfisk	
hjärtmusslor, potatiscrème, vitlök	295 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Dagens ostar med rågröd	
fikon & äppelmarmelad, valnötter	55 kr/bit
Svenska bär & örtsorbet	
hallon, jordgubbar, 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 gulfenad 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, batakepeppar

Dryckespaket

Goda val 795 kr

Exklusiva val 1350 kr

Alkoholfria val 520 kr

BUBBLOR & DRINKAR

Brut Majeur NV	GL
Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
Alta Langa Brut Metodo Classico 2021	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr
Macallan 15yo Double Cask	
PX, Brunello	240 kr
Macallan "The Old Fashioned"	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
Special Edition Mathias Dahlgren 2024	
Schaller, Bourgogne, Frankrike	190 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

Dryck

ALKOHOLFRITT

Fresh kolsyrat vatten	45 kr/pers.
Ekologisk must från Flen	85 kr
Coca cola / Coca cola zero	45 kr
Sparkling Rhubarb	85 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.

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

Missa inte!

