

# Mat

## NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

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

## MELLANRÄTTER

<b>Smörstekt Caviartoast</b>	
30g Baeri	995 kr
30g Oscietra	1150 kr
<b>Löjrom från Mälaren</b>	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	255 kr
<b>Kokta havskräftor från Bohuslän</b>	
kronfillsmajonnäs	435 kr
<b>"Gubbröra" på matjessill</b>	
stenbitsrom, äpple, rökt crème fraîche	235 kr
<b>Tartar på Rödkulla</b>	
salt citron, stenbitsrom, pepparrot	245 kr
<b>Pulpo med Chistorra</b>	
sotad citron, bläckfiskbläckemulsion	225 kr
<b>Chinese 5 spice porkbun</b>	
hoisin, grillad sojaemulsion	130 kr/st
<b>Hängmörad biff med primörspetskål</b>	
oxmärg, tryffel, potatiskrisp	320 kr
<b>Blad, skott &amp; örter</b>	
cruditéer, vinäger, olivolja	155 kr
<b>Tempurafriterad zucchiniblomma</b>	
fetaost, romesco, torkade oliver	195 kr
<b>Kungsflundra med stenbitsrom</b>	
gröna ärtor, vitvinsås, dragon & ramslökolja	315 kr
<b>Hällstekt svensk bläckfisk</b>	
hjärtmusslor, potatiscrème, vitlök	295 kr

## NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

<b>Dagens ostar med rågröd</b>	
fikon & äppelmarmelad, valnötter	55 kr/bit
<b>Sorbet på svenska bär &amp; örter</b>	
jordgubb, hallon, 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

**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

### Pre-dessert

**Rabarber från Stenhuse Gård**  
vaniljglass, havrecrumble, batakkeppar

### 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>Sparkling Rhubarb</b>	85 kr
<b>Törst Real Elderflower</b>	95 kr
<b>Svartpeppar &amp; ingefärssoda</b>	135 kr
<b>Yuzu &amp; Tonic</b>	135 kr

### ÖL

<b>S:t Eriks Lager 5,1% Fat 40cl</b>	90 kr
<b>Modern Lager GF 5,0% Burk 33cl</b>	85 kr
<b>God Lager 0,4%</b>	75 kr

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

### BUBBLOR & DRINKAR

<b>Brut Majeur NV</b>	GL
Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
<b>Alta Langa Brut Metodo Classico 2021</b>	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr
<b>Macallan 15yo Double Cask</b>	
PX, Brunello	240 kr
<b>Old Fashioned</b>	210 kr
<b>Negroni</b>	210 kr
<b>Gin &amp; Tonic</b>	210 kr
<b>Dry Martini</b>	210 kr
<b>Just Booch, grapefruit, hibiscus</b>	110 kr
<b>Just Booch, yuzu, ginger</b>	110 kr

### VITT

<b>Chardonnay 2023</b>	
Tyler, Santa Barbara, USA	200 kr
<b>Special Edition For Matbaren 2024</b>	
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
<b>Special Edition Mathias Dahlgren 2024</b>	
Schaller, Bourgogne, Frankrike	190 kr
<b>La Marnière 2025</b>	
Peltier-Ravineau, Loire, Frankrike	180 kr
<b>Albariño 2024</b>	
Paco & Lola, Rias Baixas, Spanien	160 kr

### RÖTT & ROSÉ

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

### SÖTT VIN

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

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

Missat inte!



# Food

## SOMETHING SMALL TO START WITH...

<b>Hotdog</b>	
yellow pea hummus, coriander, amba	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	995:-
30g Oscietra	1150:-
<b>Bleak roe from Mälaren</b>	
butterfried toast, sour cream, red onion	255:-
<b>Langoustines from Bohuslän</b>	
crown dill-mayonnaise	435:-
<b>"Gubbröra" of matjes herring</b>	
lumpfish roe, apple, smoked crème fraîche	235:-
<b>Tartar of Swedish Rödkulla</b>	
salted lemon, lumpfish roe, horseradish	245:-
<b>Pulpo with Chistorra</b>	
torched lemon, squid ink emulsion	225:-
<b>Chinese 5 spice porkbun</b>	
hoisin, grilled soy emulsion	130:-/pc
<b>Dry-Aged beef with pointed cabbage</b>	
ox marrow, truffle, potato crisp	320:-
<b>Leaves, sprouts &amp; herbs</b>	
crudités, vinegar, olive oil	155:-
<b>Tempura fried zucchini flower</b>	
feta cheese, romesco, dried olives	195:-
<b>Flounder with lumpfish roe</b>	
green peas, white wine sauce, tarragon & ramson oil	315:-
<b>Seared Swedish squid</b>	
cockles, potato cream, garlic	295:-

## SOMETHING TO FINISH WITH...

<b>Today's cheeses with rye bread</b>	
fig & apple marmalade, walnuts	55:-/piece
<b>Sorbet of swedish berries &amp; herbs</b>	
strawberries, raspberries, 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

**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

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

## BEER

<b>S:t Eriks Lager 5,1% Draught 40cl</b>	90:-
<b>Modern Lager GF 5,0% Can 33cl</b>	85:-
<b>God Lager 0,4%</b>	75:-

Please inform us if you have any allergies.

Matbaren is a cash free restaurant.

## BUBBLES & DRINKS

<b>Brut Majeur NV</b>	GL
Ayala, Champagne, France	240:-
<b>Alta Langa Brut Metodo Classico 2021</b>	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	220:-
<b>Macallan 15yo Double Cask</b>	
PX, Brunello	240:-
<b>Old Fashioned</b>	210:-
<b>Negroni</b>	210:-
<b>Gin &amp; Tonic</b>	210:-
<b>Dry Martini</b>	210:-
<b>Just Booch, grape fruit, hibiskus</b>	110:-
<b>Just Booch, yuzu, ginger</b>	110:-

## WHITE

<b>Chardonnay 2023</b>	
Tyler, Santa Barbara, USA	200:-
<b>Special Edition For Matbaren 2024</b>	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
<b>Special Edition Mathias Dahlgren 2024</b>	
Schaller, Burgundy, France	190:-
<b>La Marnière 2025</b>	
Peltier-Ravineau, Loire, France	180:-
<b>Albariño 2024</b>	
Paco & Lola, Rias Baixas, Spain	160:-

## RED & ROSÉ

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

## SWEET WINE

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

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

Dont miss!