

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Fläskkorv med bröd gulärtshummus, koriander, amba	95 kr/st
Iberico de Bellota med potatischip	165 kr

MELLANRÄTTER

Smörstekt Caviartoast 30g Baeri 30g Oscietra	995 kr 1150 kr
Kokta havskräftor från Bohuslän krondillsmajonnäs	435 kr
Löjrom från Kalix smörstekt toast, gräddfil, rödlök	255 kr
”Gubbröra” på matjessill stenbitsrom, äpple, rökt crème fraîche	235 kr
Tunt skivad rå gulfenad tonfisk avokado, shiso, yuzu	285 kr
Chinese 5 spice porkbun hoisin, grillad sojaemulsion	130 kr/st
Croissant med smörstekt svamp jordärtskocka, tryffel	285 kr
Blad, skott & örter cruditéer, vinäger, olivolja	155 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Vild choklad från Bolivia toffeeglass, gräddfil, nötter	155 kr
Marinerade hallon timutpepparglass, flädersorbet	160 kr
En kula sorbet	65 kr

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



*På lunchen ingår alltid:
vatten, bröd, bryggkaffe &
kaffegodis.*

Dryck

BUBBLOR	GL
Brut Majeur NV Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
Alta Langa Brut Metodo Classico 2021 Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr

VITT	
Special Edition Mathias Dahlgren 2024 Schaller, Bourgogne, Frankrike	190 kr
Special Edition For Matbaren 2024 Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Albariño 2024 Paco & Lola, Rias Baixas, Spanien	160 kr

RÖTT	
Langhe Nebbiolo 2024 Produttori del Barbaresco Piemonte, Italien	180 kr
Bourgogne Pinot Noir 2025 Moillard Grivot, Bourgogne, Frankrike	140 kr

ALKOHOLFRITT	
Covers Kauter Zero Sparkling	85 kr
Ekologisk must från Flen	85 kr
Coca cola / Coca cola zero	45 kr
Törst Real Elderflower	95 kr
Espresso	60 kr

ÖL	
Modern Lager GF 5,0% 33cl	85 kr
Smooth Session IPA 4,5% Fat	90 kr
God Lager 0,4% 33cl	75 kr

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

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

- Hotdog**
yellow pea hummus,
coriander, amba 95:-/pc
- Iberico de Bellota** with potato chips 165:-

MEDIUM SIZED COURSES

- Butter-fried Caviar toast**
30g Baeri 995:-
30g Oscietra 1150:-
- Langoustines from Bohuslän**
crown dill-mayonnaise 435:-
- Bleak roe from Kalix**
butterfried toast,
sour cream, red onion 255:-
- ”Gubbröra” of matjes herring**
lumpfish roe, apple,
smoked crème fraîche 235:-
- Thinly sliced raw yellowfin tuna**
avocado, shiso, yuzu 285:-
- Chinese 5 spice porkbun**
hoisin, grilled soy emulsion 130:-/pc
- Croissant with butter-fried mushrooms**
jerusalem artichoke, truffe 285:-
- Leaves, sprouts & herbs**
crudités, vinegar, olive oil 155:-

SOMETHING TO FINISH WITH...

- Wild chocolate from Bolivia**
toffee ice-cream, sour cream, nuts 155:-
- Marinated raspberries**
timutpepper ice-cream,
elderflower sorbet 160:-
- One scoop of sorbet** 65:-

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

@MATBARENMATTHIASDAHLGREN

Beverages

BUBBLES & DRINKS

GL

- Brut Majeur NV**
Ayala, Champagne, France 240:-
- Alta Langa Brut Metodo Classico 2021**
Agricola Brandini, Piedmont, Italy 220:-

WHITE

- Special Edition For Matbaren 2024**
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany 195:-
- Special Edition Mathias Dahlgren 2024**
Schaller, Bourgogne, Frankrike 190:-
- Albariño 2024**
Paco & Lola, Rias Baixas, Spain 160:-

RED

- Langhe Nebbiolo 2024**
Produttori del Barbaresco
Piedmont, Italy 180:-
- Bourgogne Pinot Noir 2023**
Moillard Grivot, Burgundy, France 140:-

NON ALCOHOLIC

- Covers Kauter Zero Sparkling** 85:-
- Organic Juice from Flen** 80:-
- Coca cola / Coca cola zero** 45:-
- Törst Real Elderflower** 95:-
- Blackpepper & ginger soda** 135:-

BEER

- Modern Lager GF 5.0% 33cl** 85:-
- Smooth Session IPA 4.5% Draught** 90:-
- God Lager 0,4% 33cl** 75:-

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

DAHLGREN EXPRESS

195:-

Asian fish stew with blue mussels
pak choi in green curry with lime, chili, coriander

or

Boeuf Dahlgren & potato purée
smoked pork belly & pickles

A small lunch beer 50:-



Lunch always includes:
water, bread, brewed
coffee & coffee sweets.