Mat

Missa inte!

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 1195 kr

Löjrom från Kalix
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 innanlår
salt citron, stenbitsrom, pepparrot 245 kr

Pulpo med Chistorra
sotad citron, bläckfiskbläckemulsion 225 kr

Steamed beef bun
grillad oxbringa, chipotlemajonnäs, picklad paprika 130 kr/st

Ragu på lamm från Vånö med Cavatelli
Sobrasada, Pecorino, friterad salvia 295 kr

Blad, skott & örter
cruditéer, vinäger, olivolja 155 kr

Friterad majs med bearnaisesås
purjolöksaska, pimienton 125 kr

Kungsflundra med stenbitsrom
gröna ärtor, vitvinssås, dragon- & ramslöksolja 315 kr

Rimmad torsk med skogssvampsemulsion
forellrom, persilja, brynt smör 320 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Dagens ostar med rågbröd
päronmarmelad, valnötter 55 kr/bit

Sorbet på svenska bär & örter
jordgubb, hallon, ginger beer 120 kr

Vild choklad från Bolivia
toffeeglass, gräddfil, nötter 155 kr

Åkerbär & vildhallon
Pecannötsglass, Sablé Breton, atsina 165 kr

En kula sorbet 65 kr

@matbarenmathiasdahlgren

MATBARENS 4-RÄTTER
1095kr

Aptitretare

Tunt skivad rå gulfenad tonfisk
avokado, shiso, yuzu

Croissant med smörstekt svamp
jordärtskocka, sommartryffel, vitlök

Hängmörad Zabuton
grönpepparsås, shoe string fries

Pre-dessert

Äppelsorbet & rågbrödsglass
inlagda äpplen, pistagenötter, cacaonibs

Dryckespaket
Goda val 795 kr
Exklusiva val 1450 kr
Alkoholfria val 520 kr

Dryck

ALKOHOLFRITT

Fresh kolsyrat vatten 45 kr/pers.
Covers Kauter Zero Sparkling 85 kr
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

S:t Eriks Lager 5,1% Fat 90 kr
Modern Lager GF 5,0% 33cl 85 kr
Smooth Session IPA 4,5% Fat 90 kr
God Lager 0,4% 33cl 75 kr

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

BUBBLOR & DRINKAR

	GL
Brut Majeur NV Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
Alta Langa Brut Metodo Classico 2021 Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr
Macallan Double Cask PX, Brunello	240 kr
Macallan Kallbryggt Macallan 12 y, Amaretto, kaffe	240 kr
Negroni	210 kr
Gin & Tonic	210 kr
Dry Martini	210 kr
Just Booch yuzu & ginger	110 kr

VITT

Special Edition For Matbaren 2024
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland 195 kr

Special Edition Mathias Dahlgren 2024
Schaller, Bourgogne, Frankrike 190 kr

Les Sables 2025
Domaine de la Mordorée, Rhône, Frankrike 170 kr

Vizcone de Barrantes Albariño 2024
Lagar de Pintos, Rías Baixas, Spanien 160 kr

RÖTT / ROSÉ

Les Meysonniers Crozes-Hermitage 2024
M. Chapoutier, Rhône, Frankrike 210 kr

Langhe Nebbiolo 2024
Produttori del Barbaresco Piemonte, Italien 180 kr

Bourgogne Pinot Noir 2025
Moillard Grivot, Bourgogne, Frankrike 140 kr

Aix Rosé 2025
Provence, Frankrike 120 kr

SÖTT VIN

Moscato D’ Asti 2024
Pelissero, Piemonte, Italien 140 kr

Colheita 2008
Neipoort, Douro, Portugal 210 kr

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

Food

Dont miss!

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 1195:-

Bleak roe from Kalix
butter-fried 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 topside
salted lemon, lumpfish roe, horseradish 245:-

Pulpo with Chistorra
torched lemon, squid ink emulsion 225:-

Steamed beef bun
grilled beef brisket, chipotle mayonnaise,
pickled pepper 130:-/pc

Lamb ragù from Vånö with Cavatelli
Sobrasada, Pecorino, deep-fried sage 295:-

Leaves, sprouts & herbs
crudités, vinegar, olive oil 155:-

Deep-fried corn with béarnaise sauce
leek ash, pimienton 125:-

Flounder with lumpfish roe
green peas, white wine sauce,
tarragon- & ramson oil 315:-

Cured cod with forest mushrooms
trout roe, butter sauce, parsley 320:-

SOMETHING TO FINISH WITH...

Today’s cheeses with rye bread
pemarmalade, walnuts 55:-/piece

Sorbet of Swedish berries & herbs
strawberries, raspberries, ginger beer 120:-

Wild chocolate from Bolivia
toffee ice-cream, sour cream, nuts 155:-

Arctic & wild raspberries
Pecan ice-cream, Sablé Breton, atsina 165:-

One scoop of sorbet 65:-

@MATBARENMATHIASDAHLGREN

MATBAREN´S 4-COURSES
1095:-

Appetizer

Thinly sliced raw yellowfin tuna
avocado, shiso, yuzu

Croissant with butter-fried mushrooms
jerusalem artichoke, summer truffle, garlic

Dry-aged Zabuton
green peppercorn sauce, shoe string fries

Pre dessert

Apple sorbet & rye bread ice-cream
poached apples, pistachios, cocoa nibs

Beverage pairings
Good choice 795:-
Exclusive choice 1450:-
Non alcoholic choice 520:-

Beverages

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling water 45:-/p.p.
Covers Kauter Zero Sparkling 85:-
Organic Juice from Flen 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 90:-
Modern Lager GF 5.0% 33cl 85:-
Smooth Session IPA 4.5% Draught 90:-
God Lager 0.4% 33cl 75:-

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

BUBBLES & DRINKS

	GL
Brut Majeur NV Ayala, Champagne, France	240:-
Alta Langa Brut Metodo Classico 2021 Agricola Brandini, Piedmont, Italy	220:-
Macallan Double Cask PX, Brunello	240:-
Macallan Cold Brew Macallan 12 y, Amaretto, coffee	240:-
Negroni	210:-
Gin & Tonic	210:-
Dry Martini	210:-
Just Booch, yuzu, ginger	110:-

WHITE

Special Edition For Matbaren 2024
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany 195:-

Special Edition Mathias Dahlgren 2024
Schaller, Burgundy, France 190:-

Les Sables 2025
Domaine de la Mordorée, Rhône, France 170:-

Vizcone de Barrantes Albariño 2024
Lagar de Pintos, Rías Baixas, Spain 160:-

RED / ROSÉ

Les Meysonniers Crozes-Hermitage 2024
M. Chapoutier, Rhône, France 210:-

Langhe Nebbiolo 2024
Produttori del Barbaresco
Piedmont, Italy 180:-

Bourgogne Pinot Noir 2025
Moillard Grivot, Burgundy, France 140:-

Aix Rosé 2025
Provence, France 120:-

SWEET WINE

Moscato D’ Asti 2024
Pelissero, Piedmont, Italy 140:-

Colheita 2008
Neipoort, Douro, Portugal 210:-

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