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 995 kr
30g Oscietra 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

Steamed beef bun
grillad oxbringa, chipotlemajonnäs,
picklad paprika 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

Åkerbär & vildhallon
Pecannötsglass, Sablé Breton, atsina 165 kr

En kula sorbet 65 kr

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

@MATBARENMATHIASDAHLGREN

DAHLGREN EXPRESS
195kr

Friterad västerhavsfisk med kokt potatis
kaprismajonnäs, citron, romansallad

eller

Dumplings på rôtistekt fläsksida med sötsur sås
svartpeppar & krispiga grönsaker

Lunch galopp 50 kr



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

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

RÖTT

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

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:-

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

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

One scoop of sorbet 65:-

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

@MATBARENMATHIASDAHLGREN

DAHLGREN EXPRESS

195:-

Deep-fried fish from the North Sea with boiled potatoes
caper mayonnaise, lemon, romaine lettuce

or

Rôtisserie pork belly dumplings with sweet & sour sauce
black pepper & crisp vegetables

A small lunch beer 50:-



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

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:-

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

RED

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

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