Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Fläskkorv med bröd
gulärtshummus,
koriander, amba 95 kr/st

Prosciutto Cotto med Pecorino 145 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 290 kr

”Gubbröra” på matjessill
stenbitsrom, äpple,
rökt crème fraîche 235 kr

Öring från Vänern
sotad kakifrukt & burrata 265 kr

Steamed bun beef Rendang
fermenterad mango, äpple,
picklesmajonnäs 140 kr/st

Pumpa & broccoli
tryffel, mandel, vattenkrasse 255 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
195 kr

Asiatisk fiskgryta med blåmusslor
pak choi, grön curry, chili, koriander

eller

Boeuf Dahlgren med potatispuré
rökt sidfläsk & saltgurka

Äppelpaj med vaniljsås 85 kr

Lunch galopp 50 kr



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

Dryck

BUBBLOR GL

Brut Majeur NV
Ayala, Champagne, Frankrike 240 kr

Crémant du Jura N.V.
La Cave de la Reine Jeanne,
Arbois, Frankrike 190 kr

VITT

Meursault 2023
Pierre - Morey, Bourgogne, Frankrike 490 kr

Special Edition Mathias Dahlgren 2025
Schaller, Bourgogne, Frankrike 190 kr

Les Chemins 2023
Famille Michon, Loire, Frankrike 180 kr

RÖTT

Barolo Cannubi 2022
Chiara Boschis, Piemonte, Italien 520 kr

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 160 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

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

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

Prosciutto Cotto with Pecorino 145:-

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 290:-

”Gubbröra” of matjes herring
lumpfish roe, apple,
smoked crème fraîche 235:-

Trout from Vänern
charred persimmon & burrata 265:-

Steamed bun beef Rendang
fermented mango, apple,
pickle mayonnaise 140:-/pc

Pumpkin & broccoli
truffle, almond, watercress 255:-

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:-

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

or

Boeuf Dahlgren with potato purée
smoked pork belly & pickles

Apple crumble with vanilla custard 85:-

A small lunch beer 50:-



Lunch always includes:
Water, bread, brawd
coffee & coffee sweets.

Beverages

BUBBLES & DRINKS	GL
Brut Majeur NV Ayala, Champagne, France	240:-
Crémant du Jura N.V. La Cave de la Reine Jeanne, Arbois, Frankrike	190:-

WHITE	
Special Edition Mathias Dahlgren 2025 Schaller, Bourgogne, France	190:-
Les Chemins 2023 Famille Michon, Loire, France	180:-

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	160:-

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	
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:-

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