Mat

Ett glas Champagne?
Ayala Brut Majeur NV 240 kr

Alltid på menyn

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

Svartpeppar & ingefärssoda 135 kr



@matbarenmathiasdahlgren

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

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

Oliver 70 kr

Prosciutto Cotto med Pecorino 145 kr

FRÅN LANDET

Löjrom från Kalix
smörstekt toast, gräddfil, rödlök 290 kr

Kokta havskräftor från Bohuslän
krondillsmajonnäs 435 kr

Öring från Vänern
sotad kakifrukt & burrata 265 kr

Tartar på Rödkulla från Torsåker
stenbitsrom, pepparrot, salt citron 255 kr

Hängmörad zabuton
grönpepparsås, shoe string fries 315 kr

Ragù med Cavatelli
Sobrasada, Pecorino, friterad salvia 295 kr

FRÅN UTLANDET

Smörstekt Caviartoast
30g Baeri 995 kr
30g Oscietra 1195 kr

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

Ångad torsk med friterad brysselkål
koriander, chili,
brynt smör & sojahollandaise 320 kr

FRÅN VÄXTRIKET

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

Pumpa & broccoli
tryffel, mandel, vattenkrasse 255 kr

Friterad majs med bearnaisesås
purjolöksaska, pimienton 125 kr

SÖTT ELLER SALT ATT AVSLUTA MED

Dagens ostar med rågbröd
päronmarmelad, valnötter 55 kr/bit

Åkerbär & vildhallon
Pecannötsglass, Sablé Breton, atsina 165 kr

Vild choklad från Bolivia
toffeeglass, gräddfil, nötter 155 kr

En kula sorbet 65 kr

MENY 975 kr

Aptitretare
Krokett på Iberico de Bellota med riven ost

Tartar på Rödkulla från Torsåker
stenbitsrom, pepparrot, salt citron

Ångad torsk med friterad brysselkål
koriander, chili, brynt smör & sojahollandaise

Ragù med Cavatelli
Sobrasada, Pecorino, friterad salvia

Pre-dessert
Citronsabayonne, maräng & olivolja

Åkerbär & vildhallon
pecannötsglass, Sablé Breton, atsina

Dryckespaket
Goda val 795 kr
Exklusiva val 1600 kr
Alkoholfria val 520 kr

Dryck

BUBBLOR

	GL
Blanc Singulier Edition 19 Ruinart, Champagne, Frankrike	640 kr
Brut Majeur NV Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
Crémant du Jura N.V. La Cave de la Reine Jeanne, Arbois, Frankrike	190 kr

DRINKAR

Macallan Double Cask PX, Brunello	240 kr
Macallan Kallbryggt Amaretto, chokladbitters, kaffe	240 kr
Old Fashioned	210 kr
Negroni	210 kr
Gin & Tonic	210 kr
Dry Martini	210 kr

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

VITT

	GL
Meursault Clos Le Meix Tavaux 2022 Pierre-Morey, Bourgogne, Frankrike	540 kr
Special Edition Mathias Dahlgren 2025 Schaller, Bourgogne, Frankrike	190 kr
Les Chemins 2023 Famille Michon, Loire, Frankrike	180 kr
Les Sables 2025 Domaine de la Mordorée, Rhône, Frankrike	170 kr

RÖTT

Barolo Cannubi 2022 Chiara Boschis, Piemonte, Italien	520 kr
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	160 kr

SÖTT VIN

Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1999 Lenkey Pincészet, Tokaji, Ungern	480 kr
Macvin du Jura 2007 Domaine Labet, Jura, Frankrike	240 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

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
Yuzu & Tonic	135 kr

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

Food

A glas of Champagne?
Ayala Brut Majeur NV 240:-

Always on the menu

Steamed bun 140:-/pc

beef Rendang, fermented mango, apple, pickle mayonnaise

Blackpepper & ginger soda 135:-



@MATBARENMATHIASDAHLGREN

SOMETHING SMALL TO START WITH…

Hotdog
yellow pea hummus, coriander, amba 95:-/pc

Olives 70:-

Prosciutto Cotto with Pecorino 145:-

FROM OUR COUNTRY

Bleak roe from Kalix
butter-fried toast, sour cream, red onion 290:-

Langoustines from Bohuslän
crown dill-mayonnaise 435:-

Trout from Vänern
charred persimmon & burrata 265:-

Tartar of Rödkulla from Torsåker
lumpfish roe, horseradish, salted lemon 255:-

Dry-aged Zabuton
green peppercorn sauce,
shoe string fries 315:-

Ragù with Cavatelli
Sobrasada, Pecorino, deep-fried sage 295:-

FROM OTHER COUNTRIES

Butter-fried Caviar toast
30g Baeri 995:-
30g Oscietra 1195:-

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

Steamed cod with fried brussel sprouts
coriander, chili,
browned butter & soy hollandaise 320:-

FROM THE PLANT WORLD

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

Pumpkin & broccoli
truffle, almond, watercress 255:-

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

SWEET OR SALTY TO FINISH WITH

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

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:-

MENY 975:-

Appetiser
Croquette of Iberico de Bellota with grated cheese

Tartar of Rödkulla from Torsåker
lumpfish roe, horseradish, salted lemon

Steamed cod with fried brussels sprouts
coriander, chili, browned butter & soy hollandaise

Ragù with Cavatelli
Sobrasada, Pecorino, deep-fried sage

Pre dessert
Lemon sabayon, meringue & olive oil

Arctic & wild raspberries
pecan ice-cream, Sablé Breton, atsina

Beverage pairings
Good choice 795:-
Exclusive choice 1600:-
Non alcoholic choice 520:-

Beverages

BUBBLES

	GL
Blanc Singulier Edition 19 Ruinart, Champagne, France	640:-
Brut Majeur NV Ayala, Champagne, France	240:-
Crémant du Jura N.V. La Cave de la Reine Jeanne, Arbois, Frankrike	190:-

DRINKS / COCKTAILS

Macallan Double Cask PX, Brunello	240:-
Macallan Cold Brew Amaretto, chocolate bitters, coffee	240:-
Old Fashioned	210:-
Negroni	210:-
Gin & Tonic	210:-
Dry Martini	210:-

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

WHITE

	GL
Meursault Clos Le Meix Tavaux 2022 Pierre-Morey, Burgundy, France	540:-
Special Edition Mathias Dahlgren 2025 Schaller, Burgundy, France	190:-
Les Chemins 2023 Famille Michon, Loire, France	180:-
Les Sables 2025 Domaine de la Mordorée, Rhône, France	170:-

RED

Barolo Cannubi 2022 Chiara Boschis, Piedmont, Italy	520:-
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	160:-

SWEET WINE

Tokaji Aszú 6 Puttonyos 1999 Lenkey Pincészet, Tokaji, Hungary	480:-
Macvin du Jura 2007 Domaine Labet, Jura, France	240:-

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:-

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:-
Yuzu & Tonic	135:-

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