

# Mat

## NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

<b>Korv med bröd</b>	
Dijonnaise, relish, rostad lök	95 kr/st
<b>Picklade grönsaker</b>	60 kr
<b>Oliver</b>	70 kr
<b>Don Ramon Lomito Iberico Bellota</b>	155 kr

## RÅVARAN I FOKUS

<b>Kokta havskräftor från Bohuslän</b>	
krondillsmajonnäs	395 kr
<b>Smörstekt Caviartost</b>	
30g Baeri	945 kr
<b>Löjrom från Mälaren</b>	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
<b>Hällstekta lammkotletter</b>	
Café de Paris smör, lammfond, persilja	265 kr
<b>Gratinerad pilgrimsmussla</b>	
skaldjurshollandaise, provolone	225 kr

## MATBARENS KLASSIKER

<b>Smörstekt piggvar med färskpotatis</b>	
Sandefjordsås, forellrom, stenbitsrom, hjärtmusslor	320 kr
<b>Steamed bun, Adobo fläksida</b>	
kimchi, koriandermajonnäs, krispsallad	120 kr/st
<b>Buffelmozzarella från Öja Gård med grön mango</b>	
örtsallad, grön tomat, sugarsnaps	205 kr
<b>Ångad torsk &amp; smörsåstuvade kantareller</b>	
salladslök, forellrom	315 kr
<b>Iberico med gula kantareller</b>	
grön romesco, salladslök, spritärtor	295 kr
<b>Friterad majs med bearnaisesås</b>	
purjolöksaska, pimienton	175 kr

## MATBARENS 4 RÄTTER

1095kr

**Tartar på hällstek hängmörad ryggbiff**  
libbsticka, katsuobushi, rättika

**Friterat ägg 63°C med gula kantareller**  
ramslök, brynt smör, persilja

**Lättbakad röding med rökt smetana**  
morot, fläder, forellrom

**Hällstek zabuton med primör spetskål**  
oxmärg, tryffel, friterad potatis

### Dryckespaket

Goda val 795 kr

Exklusiva val 1295 kr

Alkoholfria val 520 kr

## NÅGOT LITET ATT AVSLUTA MED...

**Dagens ost**  
rågbröd, fikon & äppelmarmelad, valnötter 165 kr

**Persika & yoghurt**  
hasselnötter, olivolja, havssalt 105 kr

**Vild choklad från Bolivia**  
toffeeglass, gräddfil, nötter 155 kr

**Svenska jordgubbar med mjölksorbet** 115 kr

**En kula sorbet** 65 kr

## SÖTT VIN

**La Folie 2020**  
Domaine Sébastien Brunet, Loire, Frankrike 190 kr

**Elmsfeuer, Rabarber Sec 2022**  
Andersens Winery, Danmark 180 kr

**Castello di Brolio**  
**Vin Santo Del Chianti Classico 2014**  
Barone Ricasoli, Toscana, Italien 260 kr

# Dryck

## BUBBLOR & DRINKAR

GL

<b>Carte d'Or NV</b>	
Drappier, Champagne, Frankrike	240 kr
<b>Alta Langa DOCG 2019,</b>	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	210 kr
<b>Negroni</b>	195 kr
<b>Old Fashioned</b>	195 kr
<b>Dry Martini</b>	195 kr

## VITT / SKALMACERERAT

<b>Bourgogne "Chardonnay" 2022</b>	
Joseph Burrier, Bourgogne, Frankrike	230 kr
<b>Kraft 2019</b>	
Szóló, Tokaji, Ungern	190 kr
<b>Lange Arneis "Le Margherite" 2022</b>	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	180 kr
<b>Special Edition For Matbaren 2023</b>	
Emrich - Schönleber, Nahe, Tyskland	170 kr
<b>Di Gino 2023</b>	
Fattoria San Lorenzo, Marche, Italien	160 kr

## RÖTT

<b>Bourgogne Rouge 2018</b>	
Camus Père & Fils, Bourgogne, Frankrike	240 kr
<b>Pinot Noir 2021</b>	
Leth, Wagram, Österrike	200 kr
<b>Colledilà Chianti Classico</b>	
<b>Gran Selezione 2013</b>	
Barone Ricasoli, Toscana, Italien	190 kr
<b>Langhe Nebbiolo 2022</b>	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	180 kr

## ÖL

<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	75 kr
<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks IPA 5,3%, Fl	85 kr
<b>Gotlands Bryggeri</b>	
Easy Rider Bulldog IPA 0,4%, Fl	65 kr

## ALKOHOLFRITT

<b>Fresh kolsyrat</b>	35 kr/pers.
<b>Ekologisk must från Flen</b>	70 kr
<b>Törst Real Elderflower</b>	70 kr
<b>Enbär &amp; Tonic</b>	115 kr

Utöver dessa viner serverar vi även ett urval av exklusiva viner på glas,

Missa inte!

DET FINNS ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Norröna matjessill med potatis & löjrom  
gräddfil, rödlök, ägg 265 kr

Blad, skott, örter & gula bär  
olivolja, vindgar, salt, svartpeppar  
155 kr

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

# Food

## SOMETHING SMALL TO START WITH...

<b>Hotdog</b>	
Dijonnaise, relish, roasted onions	95:-/pc
<b>Pickles</b>	60:-
<b>Olives</b>	70:-
<b>Don Ramon Lomito Iberico Bellota</b>	155:-

## PRODUCT IN FOCUS

<b>Langoustines from Bohuslän</b>	
crown dill mayonnaise	395:-
<b>Butter-fried Caviar toast</b>	
30g Baeri	945:-
<b>Bleak roe from Mälaren</b>	
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-
<b>Seared lamb chops</b>	
Cafe de Paris butter, lamb gravy, parsley	265:-
<b>Scallop gratin</b>	
shellfish hollandaise, provolone	225:-

## MATBAREN'S CLASSICS

<b>Butter-fried turbot with new potatoes</b>	
Sandefjord sauce, trout roe, lumpfish roe, cockles	320:-
<b>Steamed bun, Adobo pork belly</b>	
kimchi, coriander mayonnaise, salad	120:-/pc
<b>Buffalo mozzarella from Öja Gård with green mango</b>	
herb salad, green tomato, sugar snaps	205:-
<b>Steamed cod &amp; butter-stewed chanterelles</b>	
spring onion, trout roe	315:-
<b>Iberico with yellow chanterelles</b>	
green romesco, spring onions, peas	295:-
<b>Deep-fried corn with bearnaise sauce</b>	
leek ash, pimiento	175:-

## MATBAREN'S 4 COURSES 1095:-

**Tartar of dry-aged sirloin steak**  
lovage, katsuobushi, radish

**Deep-fried eggs 63°C with yellow chanterelles**  
ramson, browned butter, parsley

**Lightly baked char with smoked smetana**  
carrot, elderflower, trout roe

**Seared zabuton with early pointed cabbage**  
beef marrow, truffle, deep-fried potatoes

### Beverage pairings

Good choice 795:-

Exclusive choice 1295:-

Non alcoholic choice 520:-

## SOMETHING SMALL TO FINISH WITH...

**Today's cheese**  
rye bread, fig & apple marmalade, walnuts 165:-

**Peach & yoghurt**  
hazelnuts, olive oil, sea salt 105:-

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

**Swedish strawberries with milk sorbet** 115:-

**One scoop of sorbet** 65:-

## SWEET WINE

**La Folie 2020**  
Domaine Sébastien Brunet, Loire, France 190:-

**Elmsfeuer, Rabarber Sec 2022**  
Andersens Winery, Denmark 180:-

**Castello di Brolio**  
**Vin Santo Del Chianti Classico 2014**  
Barone Ricasoli, Tuscany, Italy 260:-

# Beverages

## BUBBLES & DRINKS

<b>Carte d'Or NV</b>	GL
Drappier, Champagne, France	240:-
<b>Alta Langa DOCG 2019</b>	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	210:-
<b>Negroni</b>	195:-
<b>Dry Martini</b>	195:-
<b>Old Fashioned</b>	195:-

## WHITE / SKIN CONTACT

<b>Bourgogne "Chardonnay" 2022</b>	
Joseph Burrier, Burgundy, France	230:-
<b>Kraft 2019</b>	
Szóló, Tokaji, Hungary	190:-
<b>Lange Arneis "Le Margherite" 2022</b>	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	180:-
<b>Special Edition For Matbaren 2023</b>	
Emrich - Schönleber, Nahe, Germany	170:-
<b>Di Gino 2023</b>	
Fattoria San Lorenzo, Marche, Italy	160:-

## RED

<b>Bourgogne Rouge 2018</b>	
Camus Père & Fils, Burgundy, France	240:-
<b>Pinot Noir 2021</b>	
Leth, Wagram, Austria	200:-
<b>Colledilà Chianti Classico Gran Selezione 2013</b>	
Barone Ricasoli, Tuscany, Italy	190:-
<b>Langhe Nebbiolo 2022</b>	
Agricolo Brandini Piedmont, Italy	180:-

## BEER

<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught	75:-
<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks IPA 5,3%, Btl	85:-
<b>Gotlands Bryggeri</b>	
Easy Rider Bulldog IPA 0,4%, Btl	65:-

## NON ALCOHOLIC

<b>Fresh Sparkling</b>	35:-/pers.
<b>Organic Juice from Flen</b>	70:-
<b>Törst Real Elderflower</b>	70:-
<b>Juniper &amp; Tonic</b>	115:-

Dont miss!

THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

Matjers herring from Norröna with potatoes & bleak roe

SEUR cream, red onion, egg 265:-

leaves, sprouts, herbs & yellow beets  
olive oil, vinegar, salt, black pepper  
155 kr

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

Apart from the above wines we also serve a selection of exclusive wines by the glass, and a bigger wine list for bottles.