

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Korv med bröd	
fläskkorv, tryffel, paprikarelish	95 kr/st
Picklade grönsaker	60 kr
Oliver	70 kr
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155 kr

RÅVARAN I FOKUS

Smörstekt Caviartoast	
30g Baeri	795 kr
Kokta havskräftor från Bohuslän	
krondillsmajonnäs	395 kr
Löjrom från Kalix	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
Hällstekt zabuton	
sobrasadasmör, panko, kalvdemi	245 kr

MATBARENS KLASSIKER

Bakad och eldad Yellowtail krage	
svartkål, citron & sardellsmör, levainbröd	265 kr
Gnudi med smörsås & vintertryffel	
Igelkottstaggsvamp, Almnäs tegel, salvia	285 kr
Hällstekt svensk bläckfisk	
bakad fänkål, agretti, citron, vitlök	235 kr
Smörstekt piggvar med kronärtskockspuré	
carciofini, körsbärstomater, vitlök, skummad havsbuljong	310 kr
Steam bun fläsksida five spice	
hoisinsås, picklad gurka, kimchimajonnäs	120 kr/st
Ångad torsk med friterad brysselkål	
koriander, brynt smör, chili, sojahollandaise	305 kr
Hällstekt zabuton med soja & sesam	
Nashipäron, lökringar, gari	245 kr
Pumpa & broccoli	
tryffel, mandel, vattenkrasse	255 kr

Missar inte!



DET FINNS ALLTID SITT ...
Matbarens S.O.S på rågrödd
Potatis, äpple, rödlök 195 kr

Blad, skott, örter &
gula biter
olivolja, vindisar, salt, svartpeppar
155 kr

MATBARENS 4 RÄTTER 1095 kr

Tartar på rådjur med löjrom
rökt smetana, paltbröd, brynt smör

Grön sparris med friterat ägg 63°C
ramslök, tryffel, brynt smör

Hummersoppa på röd curry
dumplings med snökrabba, pak choi, thaibasilika

Adana shish kebab på dovhjort
pumpahummus, svartkål, labneh

Dryckespaket

Goda val 795 kr

Exklusiva val 1295 kr

Alkoholfria val 520 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Dagens ost
rågrödd, fikon & äppelmarmelad, valnötter 165 kr

Glasrabarber från Gotland
vaniljglass, crumble, batakpeppar 155 kr

Vild choklad från Bolivia
toffeedglass, gräddfil, nötter 155 kr

Citrus & örtsorbet
blodapelsin, apelsin, olivolja, havssalt 115 kr

En kula sorbet 65 kr

SÖTT VIN

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

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

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

Dryck

BUBBLOR & DRINKAR

Dom Perignon 2015	GL
Moët & Chandon, Champagne, Frankrike	840 kr
Brut Majeur NV	
Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
Alta Langa Brut Metodo Classico 2019	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	210 kr
Ayla, The Macallan 12 yo, hallon	210 kr
The Old Fashioned	210 kr

VITT

Chablis 2020	
Domaine des Pérégrins, Chablis, Frankrike	220 kr
Riesling "Edition For Matbaren 2023"	
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Bourgogne Aligoté 2023	
Francois Confuron-Gindre, Bourgogne, Frankrike	190 kr
Fels Roter Veltliner 2024	
Weingut Leth, Wagram, Österrike	150 kr

RÖTT

Emilien 2021	
Château le Puy, Bordeaux, Frankrike	240 kr
Côte d'Auxerre Bourgogne 2023	
Grivot-Goisot, Bourgogne, Frankrike	210 kr
Crozes-Hermitage Les Meysonnier 2022	
M.Chapoutier, Rhône, Frankrike	210 kr
Le Tourbillon De La Vie Rouge 2022	
Domaine Jean-Philippe Padié, Languedoc-Roussillon, Frankrike	170 kr

ÖL

S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	85 kr
Svartberget	
Happy Valley NEIPA 6,5%, Fat	95 kr
Sigtuna Brygghus	
NAPA Non Alko Pale Ale 0,5%	70 kr

ALKOHOLFRITT

Fresh kolsyrat	35 kr/pers.
Ekologisk must från Flen	70 kr
Törst Real Elderflower	80 kr
Matbarens svartpeppar & ingefärsoda	125 kr
Yuzu & tonic	125 kr

Utöver dessa viner serverar vi även ett urval av exklusiva viner på glas, samt en större vinlista.

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
pork sausage, truffle, ajvar	95:-/pc
Pickles	60:-
Olives	70:-
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155:-

PRODUCT IN FOCUS

Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	795:-

Langoustines from Bohuslän	
crown dill mayonnaise	395:-

Bleak roe from Kalix	
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-

Seared zabuton	
sobrasada butter, panko, veal demi	245:-

MATBAREN'S CLASSICS

Baked & flamed Yellowtail collar	
kale, lemon & anchovy butter, levain bread	265:-

Gnudi with butter sauce & winter truffle	
Lion's mane mushroom, Almnäs tegel, sage	285:-

Seared Swedish squid	
baked fennel, agretti, lemon, garlic	235:-

Butter fried turbot with artichoke purée	
carciofini, cherry tomatoes, garlic, foamy sea bouillion	310:-

Steam bun pork belly five spice	
hoisin sauce, kimchi mayonnaise, pickled cucumber	120:-/pc

Steamed cod with fried brussel sprouts	
coriander, browned butter, chili soy hollandaise	305:-

Seared zabuton with soy & sesame	
Nashi pear, onion rings, gari	245:-

Pumpkin & broccoli	
truffle, almond, watercress	255:-

MATBAREN'S 4 COURSES

1095:-

Roe deer tartar with bleak roe
smoked smetana, blood bread, browned butter

Green asparagus with deep-fried egg 63°C
ramson, truffle, browned butter

Lobster soup with red curry
steamed snow crab dumplings, pak choi, thai basil

Adana shish kebab of fallow deer
pumpkin hummus, kale, labneh

Beverage pairings

Good choice 795:-

Exclusive choice 1295:-

Non alcoholic choice 520:-

SOMETHING TO FINISH WITH...

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

Forced rhubarb from Gotland	
vanilla ice-cream, crumble, batak pepper	155:-

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

Citrus & herb sorbet	
blood orange, orange, olive oil, sea salt	115:-

One scoop of sorbet	65:-
----------------------------	------

SWEET WINE

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

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

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

Beverages

BUBBLES & DRINKS

	GL
Dom Perignon 2015	
Moët & Chandon, Champagne, France	840:-
Brut Majeur NV	
Ayala, Champagne, France	240:-
Alta Langa Brut Metodo Classico 2019	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	210:-
Ayla, The Macallan 12 yo, raspberry	210:-
The Old Fashioned	210:-

WHITE

Chablis 2020	
Domaine des Péréggrins, Chablis, France	220:-
Riesling "Edition For Matbaren 2023"	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
Bourgogne Aligoté 2023	
Francois Confuron-Gindre, Burgundy, France	190:-
Fels Roter Veltliner 2024	
Weingut Leth, Wagram, Austria	150:-

RED

Emilien 2021	
Château le Puy, Bordeaux, France	240:-
Côte d'Auxerre Bourgogne 2023	
Grivot-Goisot, Burgundy, France	210:-
Crozes-Hermitage Les Meysonnier 2022	
M.Chapoutier, Rhône, France	210:-
Le Tourbillon De La Vie Rouge 2022	
Domaine Jean-Philippe Padié, Languedoc-Roussillon, France	170:-

BEER

S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught	85:-
Svartberget	
Happy Valley NEIPA 6,5%, Draught	95:-
Sigtuna Brygghus	
NAPA Non Alko Pale Ale 0,5%	70:-

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling	35:-/pers.
Organic Juice from Flen	70:-
Törst Real Elderflower	80:-
Matbarens blackpepper & ginger soda	125:-
Yuzu & tonic	125:-

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

Dont miss!

THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

Matbaren's s.o.s on rye bread potatoes, apples, red onion 195:-

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