

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
romesco, truffle, roasted onion	95:-/pc
Ogorki	
sour cream, honey	65:-
Olives	70:-
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155:-

MEDIUM SIZED COURSES

Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	895:-
30g Oscietra	1095:-
Bleak roe from Mälaren	
butterfried toast, sour cream, red onion	245:-
Miso-marinated hamachi kama	
kimchi, cashew, soy	205:-
Pink-roasted veal & gem lettuce	
olives, parmesan, marcona almonds	255:-
Swedish lobster on toast	
lobster mayonnaise, celery, parmesan	230:-
Chinese 5 spice porkbun	
hoisin sauce, soy, pickled cucumber	125:-/pc
Seared zabuton	
sobrasada butter, panko, demi	245:-
Deep-fried broccoli with Brillat-Savarin	
browned butter, aged vinegar, sesame seeds	180:-
Leaves, sprouts & herbs	
crudités, vinegar, olive oil	155:-
Beetroot & goat cheese	
tardivo, browned butter, raspberries	225:-
Steamed cod with fried brussels sprouts	
coriander, chili, browned butter & soy hollandaise	310:-
Lamb sausage from Vånö	
pointed & black cabbage, buttered lamb stock	275:-
Redfish with caponata & sea broth	
dried olives, fried capers, garlic	325:-

SOMETHING TO FINISH WITH...

Today's cheeses with rye bread	
fig & apple marmalade	
walnuts	55:-/piece
Long pepper ice-cream & blueberry sorbet	
crumble, keffir lime, sorrels	145:-
Wild chocolate from Bolivia	
toffee ice-cream, sour cream, nuts	155:-
Piña colada	
Coconut ice-cream	
pineapple foam, rhum	115:-
One scoop of sorbet	65:-

MATBAREN 'S 4-COURSES 1095:-

Baked char with smoked smetana
carrot, elderflower, trout roe

Baked celeriac with whey butter sauce
truffle, browned butter, macadamia nuts

Hanger steak, beetroot & jerusalem artichoke
spring onion, watercress, truffle

Raspberry crème & raspberry sorbet
meringue, sorrel, freeze-dried raspberries

Beverage pairings

Good choice 745:-
Exclusive choice 1295:-
Non alcoholic choice 520:-

BUBBLES & DRINKS

Brut Majeur NV	GL
Ayala, Champagne, France	240:-
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	220:-
Ma - Rye Fashioned	200:-
Negroni	200:-
Macallan 12y Double Cask - Saffron	200:-
Just Booch, Hard Kombucha	110:-

WHITE

Chablis 2022	
Domaine des Pérégrins	
Chablis, France	230:-
Fleur de Cailloux 2023	
Jean-Philippe Padie, Roussillon, France	200:-
"Special Edition For Matbaren" 2024	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
Etiqueta Verde Albariño 2024	
Granbazán, Rias Baixas, Spain	190:-
Klasse 2024	
Mälarvin, Selaön, Sweden	180:-

RED - ROSÉ

Barolo 2020	
Mauro Veglio, Piedmont, Italy	260:-
Les Meysonniers Crozes Hermitage 2023	
M. Chapoutier, Rhone, France	220:-
Bolgheri La Volpe e l'Uva 2021	
Ricasoli, Tuscany, Italy	210:-
Blauer Spätburgunder Trocken 2020	
Weingut Knipser, Pfalz, Germany	160:-
Estandon Rosé 2024	
Provence, France	150:-

SWEET WINE

Moscato d'Asti DOCG 2024	
Azienda Agricola Pelissero, Piedmont, Italy	130:-
Vino del Volta 2023	
La Stoppa, Emilia - Romagna, Italy	220:-

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

Beverages

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling water	45:-/p.p.
Organic Juice from Flen	80:-
Coca cola/Coca cola zero	45:-
Törst Real Elderflower	95:-
Blackpepper & ginger soda	135:-
Yuzu & Tonic	135:-

BEER

Brödrapils 5,0% Draught 40cl	90:-
S:t Eriks Lager 5,1% Draught 40cl	90:-
S:t Eriks IPA 5,3%	95:-
Brödrapils 5,0%	75:-
NAPA 0,5%	80:-

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

Don't miss!
Langeustines from Bohuslän
crown dill, mayonnaise 445:-

"Gubbröra"
on matjas herring &
black roe 225:-
schnaps?

@bymathiasdahlgren

Missat inte!
Räkta havskräftor från Bohuslän
krändillsmajonnäs 445 kr

"Bubblöra" på
matjessill & löjrom
225 kr
snaps?

@bymathiasdahlgren

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...		
Fläskkorv med bröd		
romesco, tryffel, rostad lök	95 kr/st	
Ogorki		
gräddfil, honung	65 kr	
Oliver	70 kr	
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155 kr	
MELLANRÄTTER		
Smörstekt Caviartost		
30g Baeri	895 kr	
30g Oscietra	1095 kr	
Löjrom Från Mälaren		
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr	
Misomarinerad hamachi kama		
kimchi, cashew, soja	205 kr	
Rosastekt kalv med hjärtsallad		
oliver, parmesan, marconamandel	255 kr	
Svensk hummer på toast		
hummermajonnäs, blekselleri, parmesan	230 kr	
Chinese 5 spice porkbun		
hoisinsås, soja, picklad gurka	125 kr/st	
Hällstekt zabuton		
sobrasadasmör, panko, demi	245 kr	
Friterad broccoli med Brillat-Savarin		
brynt smör, lagrad ättika, sesamfrön	180 kr	
Blad, skott & örter		
cruditéer, vinäger, olivolja	155 kr	
Rödbeta & getost		
tardivo, brynt smör, hallon	225 kr	
Ångad torsk med friterad brysselkål		
koriander, chili		
brynt smör & sojahollandaise	310 kr	
Korv på lamm från Vånö		
spets- & svartkål, smörad lammfond	275 kr	
Uer med caponata & havsbuljong		
torkade oliver, friterad kapris, vitlök	325 kr	

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...		
Dagens ostar med rågröd		
fikon & äppelmarmelad, valnötter	55 kr/bit	
Långpepparglass & blåbärssorbet		
crumble, keffirlime, oxalis	145 kr	
Vild choklad från Bolivia		
toffeeglass, gräddfil, nötter	155 kr	
Piña colada		
kokosglass, ananasskum, rom	115 kr	
En kula sorbet	65 kr	

MATBARENS 4-RÄTTER
1095kr

Lättbakad röding med rökt smetana
morot, fläder, forellrom

Bakad rotselleri med vasslesmörsås
tryffel, brynt smör, macadamianötter

Hangersteak, rödbeta & jordärtskocka
salladslök, vattenkrasse, tryffel

Halloncrème & hallonsorbet
maräng, oxalis, frystorkade hallon

Dryckespaket
Goda val 745 kr
Exklusiva val 1295 kr
Alkoholfria val 520 kr

Dryck

ALKOHOLFRITT		
Fresh kolsyrat vatten	45 kr/pers.	
Ekologisk must från Flen	85 kr	
Coca cola/Coca cola zero	45 kr	
Törst Real Elderflower	95 kr	
Svartpeppar & ingefärssoda	135 kr	
Yuzu & Tonic	135 kr	

ÖL		
Brödrapils 5,0% Fat 40cl	90 kr	
S:t Eriks Lager 5,1% Fat 40cl	90 kr	
S:t Eriks IPA 5,3%	95 kr	
Brödrapils 5,0%	75 kr	
NAPA 0,5%	80 kr	

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

BUBBLOR & DRINKAR		
Brut Majeur NV		GL
Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr	
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020		
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr	
Ma - Rye Fashioned	200 kr	
Negroni	200 kr	
Macallan 12y Double Cask - Saffran	200 kr	
Just Booch, Hard Kombucha	110 kr	

VITT		
Chablis 2022		
Domaine des Pérégrins		
Chablis, Frankrike	230 kr	
Fleur de Cailloux 2023		
Jean-Philippe Padie		
Roussillon, Frankrike	200 kr	
"Special Edition For Matbaren" 2024		
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr	
Etiqueta Verde Albariño 2024		
Granbazán, Rias Baixas, Spanien	190 kr	
Klasse 2024		
Mälarvin, Selaön, Sverige	180 kr	

RÖTT - ROSÉ		
Barolo 2020		
Mauro Veglio, Piemonte, Italien	260 kr	
Les Meysonniers Crozes Hermitage 2023		
M. Chapoutier, Rhone, Frankrike	220 kr	
Bolgheri La Volpe e l'Uva 2021		
Ricasoli, Toscana, Italien	210 kr	
Blauer Spätburgunder Trocken 2020		
Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland	160 kr	
Estandon Rosé 2024		
Provence, Frankrike	150 kr	

SÖTT VIN		
Moscato d'Asti DOCG 2024		
Azienda Agricola Pelissero		
Piemonte, Italien	130 kr	
Vino del Volta 2023		
La Stoppa, Emilia - Romagna, Italien	220 kr	

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