

Mat

RÅVARAN I FOKUS

Sikrom från Bottenviken
friterad svartkål, gräddfil,
rödlök, citron 195 kr

Kokta havskräftor från Bohuslän
krondillsmajonnäs 350 kr

30g Caviar
smörstekt toast 895 kr

Lantpaté
vattenkrasse, äpple, champinjon 175 kr

Soja- & smörkokt rotselleri
mandel, gräddfil, rökt brynt smör 155 kr

Hällstekt Pulpo med sobrasada
citron, persilja, gräslök 180 kr

Hällstekta dovhjortskotletter
vitlök, persilja 265 kr

MATBARENS KLASSIKER

Jordärtskocka & rödbetor
tryffel, vattenkrasse, mandelriv 265 kr

”Steamed beef bun”
grillad oxbringa, chipotlemajonnäs,
picklad paprika 115 kr/st

Skandinavisk sashimi
regnbågslax, ren, soja, pepparrot 255 kr

Ångad torsk med friterad brysselkål
koriander, chili, brynt smör
& sojahollandaise 315 kr

Stekt rådjur med rotsellericrème
rostad vitlök, toast, mangold 295 kr

Blad, skott, örter & gula betor
olivolja, vinäger, salt, svartpeppar 145 kr

Smörstekt piggvar med sandefjordsås
svartrot, macadamianöt, forellrom 325 kr

MATBARENS ITALIENSKA 5-RÄTTERS 1595kr

Crudo på Hamachi
blodapelsin, salvia, kapris

Kalvtartar med tryffel
hasselnötter, sardeller, citron

Agnolotti med lagrad ost & tryffel
smörsås, kronärtskocka, körvel

Hällstekt hängmörad biff med rökt oxmär
tryffel, tomat, zucchini

Vaniljcreme med chokladsorbet
hasselnötter, mandarin, karamellflarn

Dryckespaket

Goda val / 4gl 1095 kr

Exklusiva val / 4gl 1495 kr

Alkoholfria val / 4gl 595 kr

LUNCH I SÄSONG 495kr VECKA 6

Ceviche på gös från Mälaren
tryffel, blodapelsin, soja

**Adana shish kebab på killing
från Orranäs gård**
pumpahummus, svartkål, labneh

Äppelpaj med vaniljglass

Måndag - Fredag 12.00-13.30

Dryckespaket: två mindre glas vin 210 kr

Vänligen meddela oss om eventuella allergier.
Mathias Dahlgren är en kontantfri restaurang.

Dryck

VITT GL

Etna Bianco 2021
Tenuta delle Terre Nere,
Sicilien, Italien 180 kr

ÁS de Mirabrás 2020
Bodegas Barbadillo, Jerez, Spanien 180 kr

Bourgogne Aligoté 2020
Henri Naudin-Ferrand,
Bourgogne, Frankrike 160 kr

Riesling Trocken 2021
Weingut Rebholz, Pfalz, Tyskland 150 kr

RÖTT

Bourgogne Rouge, Montagne de Cra 2021
Domaine de la Rochette,
Bourgogne Frankrike 180 kr

Villa Le Corti 2020
Principi Corsini, Chianti Classico,
Toscana, Italien 180 kr

Les Oliviers Côtes du Rhône 2021
Les Vignerons d’Estézargues,
Rhône, Frankrike 160 kr

Blauer Spätburgunder 2018
Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland 160 kr

FLASKÖL

N.A.P.A, Sigtuna 0,5% 65 kr

FATÖL

S:t Eriks Lager 5,1% 75 kr

S:t Eriks Gluten-Free IPA 5,5% 80 kr

ALKHOLFRITT

Fresh kolsyrat/stilla 35 kr/pers.

Ekologisk must från Flen 70 kr

Real Törst Hallon 70 kr

Real Törst Fläder 70 kr

Ginger Beer, Fentiman’s 70 kr

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

Missar inte!

ALLT ID SILL ELLER STRÖMMING...
Pepparrotströmming med mälarlöjrom
potatis, äpple, brynt smör 255:-

Prova!

Avokadetoast

bladgrönt, jalapeno,
limeskal, havssalt 195 kr

Food

PRODUCTS IN FOCUS

Whitefish roe from Bottenviken deep fried kale, sour cream, red onion, lemon	195:-
Langoustines from Bohuslän crown dill mayonnaise	350:-
30g Caviar butter fried toast	895:-
Paté of veal watercress, apple, mushroom	175:-
Soy & butter-boiled celeriac almonds, sour cream, smoked butter	155:-
Seared Pulpo with sobrasada lemon, parsley, chives	180:-
Seared venison chops garlic, parsley	265:-

MATBAREN'S CLASSICS

Jerusalem artichoke & beetroot truffle, watercress, grated almond	265:-
"Steamed beef bun" grilled beef brisket, chipotle mayonnaise, pickled peppers	115:-/pc.
Scandinavian sashimi salmon, reindeer, soy, horseradish	255:-
Steamed cod & fried brussel sprouts coriander, chili, soy hollandaise	315:-
Seared roe deer with celeriac cream roasted garlic, toast, swiss chard	295:-
Leaves, sprouts, herbs & beets olive oil, vinegar, salt, black pepper	145:-
Butter-fried turbot with sandefjord sauce black salsify, macadamia nut, trout roe	325:-

Don't miss!
THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...
Herseradish baltic herring with
whitefish roe from Mälaren
potato, apple, browned butter 255:-

Try this!
Avocado toast
green leaves, jalapeno,
lime, sea salt 195 kr

MATBAREN'S ITALY 5 COURSES 1045:-

Crudo on Hamachi blood orange, sage, capers
Veal tartare with truffles hazelnuts, anchovies, lemon
Agnolotti with aged cheese & truffles butter sauce, artichoke, chervil
Braised beef with smoked beef truffles, tomato, zucchini
Vanilla cream with chocolate sorbet hazelnuts, mandarin, caramel flakes
Beverage pairings Good choice / 4gl 1095:- Exclusive choice / 4gl 1495:- Non alcoholic choice / 4gl 595:-

LUNCH IN SEASON 495:- WEEK 6

Ceviche on pike-perch from Mälaren truffle, blood orange, soy
Adana Shish kebab of kid goat from Orranäs gård pumpkin hummus, kale, labneh
Apple pie vanilla ice cream

Monday - Friday 12.00-13.30
Beverage pairing: two smaller glasses of wine 210:-

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

Beverage

WHITE	GL
Etna Bianco 2021 Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	180:-
Ás de Mirabrás 2020 Bodegas Barbadillo, Jerez, Spain	180:-
Bourgogne Aligoté 2020 Henri Naudin-Ferrand, Burgundy, France	160:-
Riesling Trocken 2021 Weingut Rebholz, Pfalz, Germany	150:-

RED	
Bourgogne Rouge, Montagne de Cra 2021 Domaine de la Rochette, Burgundy France	180:-
Villa Le Corti 2020 Principi Corsini, Chianti Classico, Tuscany, Italy	180:-
Les Oliviers Côtes du Rhône 2021 Les Vignerons d'Estézargues, Rhône, France	160:-
Blauer Spätburgunder 2018 Weingut Knipser, Pfalz, Germany	160:-

BOTTLED BEER	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%	65:-

DRAFT BEER	
S:t Eriks Bryggeri S:t Eriks Lager 5,1%	75:-
S:t Eriks Gluten-Free IPA 5,5%	80:-

NON ALCOHOLIC	
Fresh sparkling/still	35:-/pers.
Organic Juice from Flen	70:-
Real Törst Raspberry	70:-
Real Törst Elderflower	70:-
Ginger Beer, Fentiman's	70:-

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