

# 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 Bottenviken</b>	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
<b>Hällstekta lammkotletter</b>	
Café de Paris smör, lammfond, persilja	265 kr
<b>Råstekt kronärtskocka &amp; svensk bläckfisk</b>	
vitlök, persilja, citron	245 kr
<b>Tempurafriterad zucchiniblomma</b>	
romesco, fetaostcrème, torkade oliver	175 kr

## MATBARENS KLASSIKER

<b>Smörstekt piggvar med färskpotatis</b>	
Sandefjordsås, forellrom, stenbitsrom, hjärtmusslor	320 kr
<b>Steamed bun med friterad kyckling</b>	
Chili cheese, saltgurka, sallad	120 kr/st
<b>Ångad torsk &amp; smörsåsstuvad skogssvamp</b>	
salladslök, forellrom	315 kr
<b>Smörstekt Linderocgris på toast</b>	
äpple, fransk vattenkrasse, picklade senapsfrön, valnötter	285 kr
<b>Pumpa &amp; broccoli</b>	
tryffel, mandel, vattenkrasse	255 kr

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

# Dryck

## BUBBLOR & DRINKAR

<b>Dom Perignon 2015</b>	GL
Moët & Chandon, Champagne, Frankrike	840 kr
<b>Brut Majeur NV</b>	
Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
<b>Alta Langa Brut Metodo Classico 2019</b>	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	210 kr
<b>Negroni</b>	195 kr
<b>Old Fashioned</b>	195 kr

## VITT / SKALMACERERAT

<b>Bourgogne Chardonnay 2022</b>	
Maison René Lamy, Bourgogne, Frankrike	200 kr
<b>Special Edition For Matbaren 2023</b>	
Emrich - Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
<b>SP68 Bianco 2022</b>	
Ariana Occhipinti, Sicilien, Italien	190 kr
<b>Sancerre 2022</b>	
Domaine du Pré Semelé, Loire, Frankrike	180 kr
<b>Lange Arneis "Le Margherite" 2022</b>	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	175 kr

## RÖTT / ROSÉ

<b>Coteaux Bourguignons 2022</b>	
Francois Confuron-Gindre, Bourgogne, Frankrike	210 kr
<b>Crozes-Hermitage Les Meysonnier 2022</b>	
M.Chapoutier, Rhône, Frankrike	195 kr
<b>Langhe Nebbiolo 2022</b>	
Agricolo Brandini, Piemonte, Italien	180 kr
<b>Termes D.O. Toro 2021</b>	
Bodega Numanthia, Toro, Spanien	170 kr
<b>Rosé Cru Classé De Provence 2023</b>	
Château Galoupet, Provence, Frankrike	260 kr

## ÖL

<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	85 kr
<b>Sigtuna Brygghus</b>	
NAPA Non Alko Pale Ale 0,5%	70 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>Matbarens svartpeppar &amp; ingefärssoda</b>	115 kr
<b>Enbär &amp; tonic</b>	115 kr

## MATBARENS 4 RÄTTER 1095 kr

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

**Eldad sojamarinerad hamachi**  
gurka, avokado, grillad sojaemulsion

**Stekta gula kantareller & ägg 63°C**  
ramslök, brynt smör, persilja

**Hällstekt zabuton, jordärtskocka & tryffel**  
rödbeta, salladslök, svartkål

### Dryckespaket

Goda val	795 kr
Exklusiva val	1295 kr
Alkoholfria val	520 kr

## NÅGOT LITET ATT AVSLUTA MED...

<b>Dagens ost</b>	
rågbröd, fikon & äppelmarmelad, valnötter	165 kr
<b>Myltade hjortron med punchesabayonne</b>	
vaniljglass, mandel, granskott	155 kr
<b>Vild choklad från Bolivia</b>	
toffeeglass, gräddfil, nötter	155 kr
<b>Baskisk cheesecake</b>	
hallon från Östergötland	115 kr
<b>En kula sorbet</b>	65 kr

## SÖTT VIN

<b>La Folie 2020</b>	
Domaine Sébastien Brunet, Loire, Frankrike	190 kr
<b>La Vie En Rose Méthode Ancestrale</b>	
Vignoble Pellerin, Bugey, Frankrike	180 kr
<b>Castello di Brolio</b>	
<b>Vin Santo Del Chianti Classico 2014</b>	
Barone Ricasoli, Toscana, Italien	260 kr

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

Missar inte!

DET FINNS ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Matjessill från Haugesund  
löjsem, gräddfil, färskpotatis, brynt smör 255 kr

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

# 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 Bottenviken</b>	
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-
<b>Seared lamb chops</b>	
Cafe de Paris butter, lamb gravy, parsley	265:-
<b>Raw fried artichoke &amp; swedish squid</b>	
garlic, parsley, lemon	245:-
<b>Tempura fried zucchini flower</b>	
romesco, feta cheese cream, dried olives	175:-

## MATBAREN'S CLASSICS

<b>Butter-fried turbot with new potatoes</b>	
Sandefjord sauce, trout roe, lumpfish roe, cockles	320:-
<b>Steamed bun, deep-fried chicken</b>	
Chili cheese, pickles, salad	120:-/pc
<b>Steamed cod &amp; forest mushrooms</b>	
butter sauce, spring onion, trout roe	315:-
<b>Butter-fried Linderoc pork on toast</b>	
apple, french watercress, pickled mustard seeds, walnuts	285:-
<b>Pumpkin &amp; broccoli</b>	
truffle, almond, watercress	255:-

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

## MATBAREN'S 4 COURSES

1095:-

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

**Smoked soy-marinated hamachi**  
cucumber, avocado, grilled soy emulsion

**Fried yellow chanterelles & egg 63°C**  
ramson, browned butter, parsley

**Seared zabuton, jerusalem artichoke & truffle**  
beetroot, spring onion, kale

### 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:-

**Cloudberries with punch sabayonne**  
vanilla ice cream, almonds, spruce shoots 155:-

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

**Basque cheesecake**  
raspberries from Östergötland 115:-

**One scoop of sorbet** 65:-

## SWEET WINE

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

**La Vie En Rose Méthode Ancestrale**  
Vignoble Pellerin, Bugey, France 180:-

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

# 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:-

**Negroni** 195:-

**Old Fashioned** 195:-

## WHITE / SKIN CONTACT

**Bourgogne Chardonnay 2022**  
Maison René Lamy, Burgundy, France 200:-

**Special Edition For Matbaren 2023**  
Emrich - Schönleber, Nahe, Germany 195:-

**SP68 Bianco 2022**  
Ariana Occhipinti, Sicily, Italy 190:-

**Sancerre 2022**  
Domaine du Pré Semelé, Loire, France 180:-

**Langhe Arneis "Le Margherite" 2022**  
Agricola Brandini, Piedmont, Italy 175:-

## RED / ROSÉ

**Coteaux Bourguignons 2022**  
Francois Confuron-Gindre, Burgundy, France 210:-

**Crozes-Hermitage "Les Meyssonier" 2022**  
M.Chapoutier, Rhône, France 195:-

**Langhe Nebbiolo 2022**  
Agricola Brandini, Piedmont, Italy 180:-

**Termes D.O. Toro 2021**  
Bodega Numanthia, Toro, Spain 170:-

**Rosé Cru Classé De Provence 2023**  
Château Galoupet, Provence, France 260:-

## BEER

**S:t Eriks Bryggeri**  
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught 85:-

**Sigtuna Bryggghus**  
NAPA Non Alko Pale Ale 0,5% 70:-

## NON ALCOHOLIC

**Fresh Sparkling** 35:-/pers.

**Organic Juice from Flen** 70:-

**Törst Real Elderflower** 70:-

**Matbarens blackpepper & ginger soda** 115:-

**Juniper & tonic** 115:-

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

Dont miss!



THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

Matjars herring from Haugesund  
bleak roe, sour cream, new potatoes,  
browned butter 255:-

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