

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

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

RÅVARAN I FOKUS

Kokta havskräftor från Bohuslän	
krondillsmajonnäs	395 kr
Smörstekt Caviartost	
30g Baeri	945 kr
Löjrom från Bottenviken	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
Svensk bläckfisk & råstekt kronärtskocka	
silverlök, persilja, citron	245 kr
Tempurafriterad zucchiniplomma	
romesco, fetaostcrème, torkade oliver	175 kr
Hällstekt zabuton	
sobrasadasmör, panko, kalvdemi	245 kr
Bakad hamachi kama	
miso, yuzu, wasabi	205 kr

MATBARENS KLASSIKER

Stekt piggvar med hjärtmusslor	
salsiccia, confiterad körsbärstomat, mangold	310 kr
Steamed bun med confiterat anklår	
hoisinsås, picklad gurka, kimchimajonnäs	120 kr/st
Ångad torsk & smörsåsstuvad skogssvamp	
salladslök, forellrom	315 kr
Halstrat renhjärta from Arvidsjaur	
toast, rotsellericrème, äpple	255 kr
Pumpa & broccoli	
tryffel, mandel, vattenkrasse	255 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
Negroni	195 kr
Old Fashioned	195 kr
Ma-Rye-a Fashioned	210 kr

VITT / SKALMACERERAT

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

RÖTT / ROSÉ

Crozes-Hermitage Les Meysonnier 2022	
M.Chapoutier, Rhône, Frankrike	210 kr
Langhe Nebbiolo 2022	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	180 kr
Blauer Spätburgunder 2019	
Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland	175 kr
Termes D.O. Toro 2021	
Bodega Numanthia, Toro, Spanien	170 kr
Rosé Cru Classé De Provence 2023	
Château Galoupet, Provence, Frankrike	260 kr

ÖL

S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	85 kr
Sigtuna Bryggghus	
NAPA Non Alko Pale Ale 0,5%	70 kr

ALKOHOLFRITT

Fresh kolsyrat	35 kr/pers.
Ekologisk must från Flen	70 kr
Törst Real Elderflower	70 kr
Matbarens svartpeppar & ingefärssoda	115 kr
Enbär & tonic	115 kr

MATBARENS 4 RÄTTER 1095kr

Eldad sojamarinerad hamachi
gurka, avokado, grillad sojaemulsion

Grovmalen tartar på kalv
örtemulsion, tryffel, hasselnötter

Potatis, tryffel & ägg 63°C
smörsås, silverlök, potatiships

Hällstekt dovhjort från Småland
svampkrokett, jordärtskocka, rökt smör

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

Myltade hjortron med punchesabayonne
vaniljglass, mandel, granskott 155 kr

Vild choklad från Bolivia
toffeeglass, gräddfil, nötter 155 kr

Baskisk cheesecake
åkerbär 125 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

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

Missar inte!

DET FINNS ALLTID SITT...

Matjessill från Haugesund
löjsem, gräddfil, potatis, bränt smör 255 kr

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

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

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

PRODUCT IN FOCUS

Langoustines from Bohuslän		
crown dill mayonnaise	395:-	

Butter-fried Caviar toast		
30g Baeri	945:-	

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

Swedish squid & raw-fried artichoke		
silver onion, parsley, lemon	245:-	

Tempura fried zucchini flower		
romesco, feta cheese cream, dried olives	175:-	

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

Baked hamachi kama		
miso, yuzu, wasabi	205 kr	

MATBAREN'S CLASSICS

Turbot with cockles		
salsiccia, cherry tomato confit, chard	310:-	

Steamed bun with confit duck leg		
hoisin sauce, kimchi mayonnaise, pickles	120:-/pc	

Steamed cod & forest mushrooms		
butter sauce, spring onion, trout roe	315:-	

Seared reindeer heart from Arvidsjaur		
toast, celeriac cream, apple	255:-	

Pumpkin & broccoli		
truffle, almond, watercress	255:-	

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

MATBAREN'S 4 COURSES 1095:-

Flamed soy-marinated hamachi
cucumber, avocado, grilled soy emulsion

Coarsely ground veal tartar
herb emulsion, truffle, hazelnuts

Potato, truffle & egg 63°C
butter sauce, silver onion, potato crisp

Seared fallow deer from Småland
mushroom croquette, jerusalem artichoke, smoked butter

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
arctic raspberries 125:-

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:-

Beverages

BUBBLES & DRINKS

Dom Perignon 2015 GL
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:-

Ma-Rye-a Fashioned 210:-

WHITE / SKIN CONTACT

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

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

SP68 Bianco 2023
Ariana Occhipinti, Sicily, Italy 190:-

Sancerre "Mainbré" 2023
Domaine du Pré Semelé, Loire, France 180:-

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

RED / ROSÉ

Crozes-Hermitage "Les Meyssonier" 2022
M.Chapoutier, Rhône, France 210:-

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

Blauer Spätburgunder 2019
Weingut Knipser, Pfalz, Germany 175:-

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 Brygghus
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 Haugsund
bleak roe, sour cream, potatoes,
brown butter 255:-

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