

# Food

## SOMETHING SMALL TO START WITH...

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

## PRODUCT IN FOCUS

<b>Butter-fried Caviar toast</b>	
30g Baeri	795:-

<b>Langoustines from Bohuslän</b>	
crown dill mayonnaise	395:-

<b>Bleak roe from Kalix</b>	
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-

<b>Seared lamb chops</b>	
green cardamom, chermoula	245:-

## MATBAREN'S CLASSICS

<b>Miso marinated hamachi kama</b>	
steamed asian vegetables, chili, coriander, lime	265:-

<b>Green asparagus with deep-fried egg 63°C</b>	
ramson, truffle, browned butter	225:-

<b>Seared swedish squid</b>	
baked fennel, agretti, lemon, garlic	235:-

<b>Butter fried brill with bleak roe</b>	
hollandaise, white asparagus, macadamia nuts	320:-

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

<b>Steamed ling with potato &amp; leek purée</b>	
cockles, egg, pancetta, horseradish	275:-

<b>Entrecôte from 18 year old Rödkulla from Tyresta</b>	
beetroot, jerusalem artichoke, truffle	295:-

<b>Pumpkin &amp; broccoli</b>	
truffle, almond, watercress	255:-

## MATBAREN'S 4 COURSES

1095:-

**Coarsely ground tartar of beef**  
herb emulsion, truffle, hazelnuts

**Sour cream with cold smoked salmon & salmon roe**  
apple, kohlrabi, flax seeds

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

**Shish kebab of lamb**  
pumpkin hummus, kale, labneh

### Beverage pairings

Good choice 795:-

Exclusive choice 1295:-

Non alcoholic choice 520:-

## SOMETHING TO FINISH WITH...

<b>Today's cheese</b>	
rye bread, fig & apple marmalade, walnuts	165:-

<b>Forced rhubarb from Gotland</b>	
vanilla ice-cream, crumble, batak pepper	155:-

<b>Wild chocolate from Bolivia</b>	
toffee ice-cream, sour cream, nuts	155:-

<b>Citrus &amp; herb sorbet</b>	
olive oil, sea salt	115:-

<b>One scoop of sorbet</b>	65:-
----------------------------	------

## SWEET WINE

<b>Riesling "S" 2022</b>	
Leth, Wagram, Austria	180:-

<b>Vin Santo Del Chianti DOC 2009</b>	
Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, Italy	260:-

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

# Beverages

## BUBBLES & DRINKS

<b>Dom Perignon 2015</b>	GL
Moet & Chandon, Champagne, France	840:-
<b>Brut Majeur NV</b>	
Ayala, Champagne, France	240:-
<b>Alta Langa Brut Metodo Classico 2019</b>	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	210:-
<b>The Macallan 12 yo &amp; tonka</b>	210:-
<b>The Old Fashioned</b>	210:-
<b>Negroni</b>	195:-

## WHITE

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

## RED

<b>Emilien 2021</b>	
Château le Puy, Bordeaux, France	240:-
<b>Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2023</b>	
M.Chapoutier, Rhône, France	210:-
<b>Pinot Noir Reserve 2021</b>	
Leth, Wagram, Austria	190:-
<b>Le Tourbillon De La Vie Rouge 2022</b>	
Domaine Jean-Philippe Padié, Languedoc-Roussillon, France	170:-

## BEER

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

## NON ALCOHOLIC

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

Apart from the above wines we also serve a selection of exclusive wines by the glass and a 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 155 kr  
olive oil, vinegar, salt, black pepper

# Mat

## NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

<b>Korv med bröd</b>	
fläskkorv, tryffel, paprikarelish	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>Smörstekt Caviartost</b>	
30g Baeri	795 kr
<b>Kokta havskräftor från Bohuslän</b>	
krondillsmajonnäs	395 kr
<b>Löjrom från Kalix</b>	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
<b>Hällstekta lammkotletter</b>	
grön kardemumma, chermoula	245 kr

## MATBARENS KLASSIKER

<b>Misomarinerad eldad hamachi kama</b>	
ångade asiatiska grönsaker, chili, koriander, lime	265 kr
<b>Grön sparris med friterat ägg 63°C</b>	
ramslök, tryffel, brynt smör	225kr
<b>Hällstekt svensk bläckfisk</b>	
bakad fänkål, agretti, citron, vitlök	235 kr
<b>Smörstekt slätvar med löjrom</b>	
hollandaise, vit sparris, macadamianötter	320 kr
<b>Steam bun fläksida five spice</b>	
hoisinsås, picklad gurka, kimchimajonnäs	120 kr/st
<b>Ångad långa med potatis &amp; purjolökspuré</b>	
hjärtmusslor, ägg, pancetta, pepparrot	275 kr
<b>Entrecôte från 18-årig Rödkulla från Tyresta</b>	
rödbeta, jordärtskocka, tryffel	295 kr
<b>Pumpa &amp; broccoli</b>	
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, vindser, salt, svartpeppar  
155 kr

## MATBARENS 4 RÄTTER 1095 kr

<b>Grovmalen tartar på oxe</b>	
örtemulsion, tryffel, hasselnötter	
<b>Gräddfil med kallrökt lax &amp; laxrom</b>	
äpple, kålrabbi, linfrön	
<b>Hummersoppa på röd curry</b>	
dumplings med snökrabba, pak choi, thaibasilika	
<b>Shish kebab på lamm</b>	
pumpahummus, svartkål, labneh	
<b>Dryckespaket</b>	
Goda val 795 kr	
Exklusiva val 1295 kr	
Alkoholfria val 520 kr	

## NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

<b>Dagens ost</b>	
rågbröd, fikon & äppelmarmelad, valnötter	165 kr
<b>Glasrabarber från Gotland</b>	
vaniljglass, crumble, batakpeppar	155 kr
<b>Vild choklad från Bolivia</b>	
toffeeglass, gräddfil, nötter	155 kr
<b>Citrus &amp; örtsorbet</b>	
olivolja, havssalt	115 kr
<b>En kula sorbet</b>	65 kr

## SÖTT VIN

<b>Riesling "S" 2022</b>	
Leth, Wagram, Österrike	180 kr
<b>Vin Santo Del Chianti DOC 2009</b>	
Donatella Cinelli Colombini, Toscana, Italien	260 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>The Macallan 12yo &amp; tonka</b>	210 kr
<b>The Old Fashioned</b>	210 kr
<b>Negroni</b>	195 kr

## VITT

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

## RÖTT

<b>Emilien 2021</b>	
Château le Puy, Bordeaux, Frankrike	240 kr
<b>Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2023</b>	
M.Chapoutier, Rhône, Frankrike	210 kr
<b>Pinot Noir Reserve 2021</b>	
Leth, Wagram, Österrike	190 kr
<b>Le Tourbillon De La Vie Rouge 2022</b>	
Domaine Jean-Philippe Padié, Languedoc-Roussillon, Frankrike	170 kr

## ÖL

<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	85 kr
<b>Svartberget</b>	
Happy Valley NEIPA 6,5%, Fat	95 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>	80 kr
<b>Matbarens svartpeppar &amp; ingefärssoda</b>	125 kr
<b>Yuzu &amp; tonic</b>	125 kr
Utöver dessa viner serverar vi även ett urval av exklusiva viner på glas, samt en vinlista.	