

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

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

PRODUCT IN FOCUS

Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	795:-
Langoustines from Bohuslän	
crown dill mayonnaise	395:-
Bleak roe from Kalix	
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-

Seared lamb chops	
green cardamom, chermoula	245:-

MATBAREN'S CLASSICS

Miso marinated hamachi kama	
steamed asian vegetables, chili, coriander, lime	265:-
Green asparagus with deep-fried egg 63°C	
ramson, truffle, browned butter	225:-
Seared swedish squid	
baked fennel, agretti, lemon, garlic	235:-
Butter fried brill with bleak roe	
hollandaise, white asparagus, macadamia nuts	320:-

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

Steamed ling with potato & leek purée	
cockles, egg, pancetta, horseradish	275:-

Swedish dry-aged beef	
beetroot, jerusalem artichoke, truffle	295:-

Pumpkin & broccoli	
truffle, almond, watercress	255:-

MATBAREN'S 4 COURSES 1095:-

Coarsely ground tartar of beef	
herb emulsion, truffle, hazelnuts	
Cold smoked salmon with sour cream & 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...

Today's cheese	
rye bread, fig & apple marmalade, walnuts	165:-

Forced rhubarb from Gotland	
vanilla ice-cream, crumble, batak pepper	155:-

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

Citrus & herb sorbet	
olive oil, sea salt	115:-

One scoop of sorbet	65:-
----------------------------	------

SWEET WINE

Riesling "S" 2022	
Leth, Wagram, Austria	180:-

Vin Santo Del Chianti DOC 2009	
Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, Italy	260:-

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

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:-
The Macallan 12 yo & tonka	210:-
The Old Fashioned	210:-
Negroni	195:-

WHITE

Chablis 2020	
Domaine des Pérégrins, Chablis, France	220:-
Riesling "Edition For Matbaren 2023"	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
Bouzeron Les Bouillottes 2021	
Guy Amiot et Fils, Burgundy, France	190:-
Fels Roter Veltliner 2024	
Leth, Wagram, Austria	150:-

RED

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

BEER

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

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling	35:-/pers.
Organic Juice from Flen	70:-
Törst Real Elderflower	80:-
Matbarens blackpepper & ginger soda	125:-
Yuzu & tonic	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, apple, red onion 195:-

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

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

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

RÅVARAN I FOKUS

Smörstekt Caviartost	
30g Baeri	795 kr
Kokta havskräftor från Bohuslän	
krondillsmajonnäs	395 kr
Löjrom från Kalix	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
Hällstekta lammkotletter	
grön kardemumma, chermoula	245 kr

MATBARENS KLASSIKER

Misomarinerad eldad hamachi kama	
ångade asiatiska grönsaker, chili, koriander, lime	265 kr
Grön sparris med friterat ägg 63°C	
ramslök, tryffel, brynt smör	225kr
Hällstekt svensk bläckfisk	
bakad fänkål, agretti, citron, vitlök	235 kr
Smörstekt slätvar med löjrom	
hollandaise, vit sparris, macadamianötter	320 kr
Steam bun fläksida five spice	
hoisinsås, picklad gurka, kimchimajonnäs	120 kr/st
Ångad långa med potatis & purjolökspuré	
hjärtmuслиor, ägg, pancetta, pepparrot	275 kr
Svensk hängmörad biff	
rödbeta, jordärtskocka, tryffel	295 kr
Pumpa & broccoli	
tryffel, mandel, vattenkrasse	255 kr

MATBARENS 4 RÄTTER

1095kr

Grovmalen tartar på ox	
örtemulsion,tryffel, hasselnötter	
Kallrökt lax med gräddfil & laxrom	
äpple, kålrabbi, linfrön	
Hummersoppa på röd curry	
dumplings med snökrabba, pak choi, thaibasilika	
Shish kebab på lamm	
pumpahummus, svartkål, labneh	
Dryckespaket	
Goda val 795 kr	
Exklusiva val 1295 kr	
Alkoholfria val 520 kr	

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Dagens ost	
rågbröd, fikon & äppelmarmelad, valnötter	165 kr
Glasrabarber från Gotland	
vaniljglass, crumble, batakkeppar	155 kr
Vild choklad från Bolivia	
toffee-glass, gräddfil, nötter	155 kr
Citrus & ört-sorbet	
olivolja, havssalt	115 kr
En kula sorbet	65 kr

SÖTT VIN

Riesling ”S” 2022	
Leth, Wagram, Österrike	180 kr
Vin Santo Del Chianti DOC 2009	
Donatella Cinelli Colombini, Toscana, Italien	260 kr

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

Dryck

BUBBLOR & DRINKAR

Dom Perignon 2015	GL
Moet & 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
The Macallan 12yo & tonka	210 kr
The Old Fashioned	210 kr
Negroni	195 kr

VITT

Chablis 2020	
Dom. des Pérégrins, Chablis, Frankrike	220 kr
Riesling ”Edition For Matbaren 2023”	
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Bouzeron Les Bouillottes 2021	
Guy Amiot et Fils, Bourgogne, Frankrike	190 kr
Fels Roter Veltliner 2024	
Leth, Wagram, Österrike	150 kr

RÖTT

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

ÖL

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

Missa inte!



DET FINNS ALLTID SILT :
Matbarens s.o.s på rågrödd
potatis, äpple, rödlök 195kr

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