

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Fläskkorv med bröd senapsemulsion, friterad surkål, tryffel	95 kr/st
Banderillas	75 kr
Oliver	70 kr
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155 kr

RÅVARAN I FOKUS

Smörstekt Caviartost 30g Baeri	795 kr
30g Oscietra	995 kr

Kokta havskräftor från Bohuslän krondillsmajonnäs	395 kr
---	--------

Löjrom från Kalix smörstekt toast, smetana, rödlök	245 kr
--	--------

Spett på svensk gris från Nibble Gård koriander, spiskummin, picklad mango	185 kr
---	--------

Stracciatella sommарtryffel, levainbröd	175 kr
---	--------

Friterad majs med bearnaisesås purjolöksaska, pimienton	120 kr
---	--------

MATBARENS KLASSIKER

Misomarinerad eldad hamachi kama ångade asiatiska grönsaker, chili, koriander, lime	265 kr
--	--------

Croissant med gula kantareller jordärtskocka, tryffel, gravad ägggula	255 kr
---	--------

Hällstekt svensk bläckfisk bakad fänkål, citron, vitlök	235 kr
---	--------

Chinese 5 spice porkbun hoisinsås, sojaemulsion, picklad gurka	120 kr/st
---	-----------

Ångad torsk & skogssvampsemulsion forellrom, persilja, brynt smör	320 kr
---	--------

Svensk hängmörad denver steak tomat, stracciatella, ramslök	295 kr
---	--------

MATBARENS 4 RÄTTER 1095kr

Grovmalen kalvtartar
örtemulsion, tryffel, hasselnötter

Skandinavisk sashimi
ren, regnbågslax, avokado, soja

Smörstekt piggvar med hjärtmusslor
Sandefjordsås, forell- & stenbitsrom, gräslök

**Hängmörad svensk ryggbiff med
gula kantareller**
Karl-johansvampscremé, sommartryffel

Dryckespaket
Goda val 795 kr
Exklusiva val 1295 kr
Alkohol fria val 520 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Dagens ost
rågbröd, fikon & äppelmarmelad,
valnötter 165 kr

Jordgubbar & vanilj
karamelliserad smördeg, atsinakrasse 145 kr

Vild choklad från Bolivia
toffeeglass, gräddfil, nötter 155 kr

Stekta vindruvor med plommonsorbet
honung, olivolja, havssalt 115 kr

Coupe Colonel
citronsorbet, gin 195 kr

En kula sorbet 65 kr

SÖTT VIN

Moscato d'Asti DOCG 2024
Pelissero Azienda Agricola Vitivinicola
Piemonte, Italien 130 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

Brut Majeur NV Ayala, Champagne, Frankrike	GL 240 kr
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020 Agricola Brandini, Piemonte, Italien	210 kr
The Macallan 12yo & tonka	210 kr
Old Fashioned	195 kr
Negroni	195 kr
Strawberry Basil Punsch	155 kr

VITT

Chablis 2023 Jean-Paul & Benoit Droin Chablis, Frankrike	220 kr
Riesling "Edition For Matbaren 2023" Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Sancerre 2023 Hubert Brochard, Loire, Frankrike	180 kr
Fels Roter Veltliner 2024 Leth, Wagram, Österrike	150 kr

RÖTT

Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2023 M.Chapoutier, Rhône, Frankrike	210 kr
Pinot Noir Reserve 2022 Leth, Wagram, Österrike	190 kr
Langhe Nebbiolo 2023 Produttori del Barbaresco Piemonte, Italien	180 kr
Colheita Seleccionada 2023 Monte dos Perdigões, Alentejo, Portugal	150 kr

ÖL

S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	
S:t Eriks Bryggeri	85 kr
Happy Valley NEIPA 6,5%, Fat	
Svartberget	95kr
Brödrapils 5,0% Fl	
Nils Oscar & Mathias Dahlgren	75 kr
NAPA 0,5% Fl	
Sigtuna Bryggghus	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 ovan serverar vi även ett stör-
re urval av exklusiva viner på glas, samt så finns
en större lista för vin per flaska.

Missar inte!

DET FINNS ALLTID SITT ..

Norröna matjessill från Hagensund

Löjrom, fårskpetatis, brynt smör 195 kr

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

@bymathiasdahlgren

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
pork sausage, mustard emulsion, deep-fried sauerkraut, truffle	95:-/pc
Banderillas	75:-
Olives	70:-
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155:-

PRODUCT IN FOCUS

Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	795:-
30g Oscietra	995:-
Langoustines from Bohuslän	
crown dill mayonnaise	395:-
Bleak roe from Kalix	
butter fried toast, smetana, red onion	245:-
Skewers of Swedish pork from Nibble Gård	
coriander, cumin, pickled mango	185:-
Stracciatella	
summer truffle, levain bread	175:-
Deep-fried corn with bearnaise sauce	
leek ash, pimienton	120:-

MATBAREN'S CLASSICS

Miso-marinated torched hamachi kama	
steamed asian vegetables, chili, coriander, lime	265:-
Croissant with yellow chanterelles	
jerusalem artichoke, truffle, cured egg yolk	255:-
Seared swedish squid	
baked fennel, lemon, garlic	235:-
Chinese 5 spice porkbun	
hoisin sauce, soy emulsion, pickled cucumber	120:-/pc
Steamed cod & forest mushroom emulsion	
trout roe, parsley, browned butter	320:-
Swedish dry aged denver steak	
tomatoe, stracciatella, ramson	295:-

MATBAREN'S 4 COURSES 1095:-

Coarsely ground tartar of veal
herb emulsion, truffle, hazelnuts

Scandinavian sashimi
reindeer, salmon, avocado, soy

Butter fried turbot with cockles
Sandefjord sauce, trout- & lumpfish roe, chives

Dry aged swedish sirloin steak
yellow chanterelles, porcini mushroom puré, summer truffle

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:-

Strawberry & vanilla
caramelized puff pastry, cress 145:-

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

Seared grapes with plum sorbet
honey, olive oil, sea salt 115:-

Coupe Colonel
lemon sorbet, gin 195:-

One scoop of sorbet 65:-

SWEET WINE

Moscato d'Asti DOCG 2024
Pelissero Azienda Agricola Vitivinicola
Piedmont, Italy 130:-

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

Brut Majeur NV	GL
Ayala, Champagne, France	240:-
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	210:-
The Macallan 12 yo & tonka	210:-
Old Fashioned	195:-
Negroni	195:-
Strawberry Basil Punsch	155:-

WHITE

Chablis 2023	
Jean-Paul & Benoit Droin, Chablis, France	220:-
Riesling "Edition For Matbaren 2023"	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
Sancerre 2023	
Hubert Brochard, Loire, France	180:-
Fels Roter Veltliner 2024	
Leth, Wagram, Austria	150:-

RED

Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2023	
M.Chapoutier, Rhône, France	210:-
Pinot Noir Reserve 2022	
Leth, Wagram, Austria	190:-
Langhe Nebbiolo 2023	
Produttori del Barbaresco Piedmont, Italy	180:-
Colheita Seleccionada 2023	
Monte dos Perdigões, Alentejo, Portugal	150:-

BEER

S:t Eriks Lager 5,1%, Draught	
S:t Eriks Bryggeri	85:-
Happy Valley NEIPA 6,5%, Draught	
Svartberget	95:-
Brödrapils 5,0% Btl	
Nils Oscar & Mathias Dahlgren	75:-
NAPA 0,5% Btl	
Sigtuna Bryggghus	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...

Norrbna herring from Hångessund
bleak roe, new potatoes, browned butter

195:-

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

@bymathiasdahlgren