

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog chimichurri, espelette pepper, roasted onion	95:-/pc
Olives	70:-
Iberico de Bellota with potato chips	155:-

MEDIUM SIZED COURSES

Butter-fried Caviar toast 30g Baeri 30g Oscietra	895:- 1095:-
Bleak roe from Mälaren butterfried toast, sour cream, red onion	245:-
Langoustines from Bohuslän crowndill-mayonnaise	425:-
"Gubbröra" on matjes herring whitefish roe, smoked crème fraîche	225:-
Tartare of coarsely ground veal parmesan, olive, gem lettuce, almond	225:-
Chicken wings from Munka Ljungby Korean ketchup, cucumber, sesame	215:-
"Egg drop" beef brisket bun chipotle, cheddar, sauerkraut	125:-/pc
Lamb from Lövsta Gård green asparagus, ramsons, beurre blanc	295:-
Leaves, sprouts & herbs crudités, vinegar, olive oil	155:-
Baked celeriac with whey butter sauce truffle, browned butter macadamia nuts	265:-
Steamed cod with fried brussels sprouts coriander, chili, browned butter & soy hollandaise	310:-
Pork shoulder from Nibbles Gård pointed cabbage & fennel, black garlic, lemon zest	275:-
Fish & seafood stew with monkfish potato & fennel cream, cockles	325:-

SOMETHING TO FINISH WITH...

Today's cheeses with rye bread fig & apple marmalade, walnuts	55:-/piece
Citrus & herb sorbet blood orange, clementine, olive oil	120:-
Wild chocolate from Bolivia toffee ice-cream, sour cream, nuts	155:-
"Cheesecake" tonka ice cream, cherry sorbet	135:-
One scoop of sorbet	65:-

MATBAREN'S 4-COURSES 995:-

Sashimi on yellow fin tuna
truffle, blood orange, soy

Deep fried egg 63°C with white asparagus
ramson, hollandaise, browned butter

Red wine braised ox cheek
confit potato, truffle cream, chives

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

Beverage pairings

Good choice	745:-
Exclusive choice	1295:-
Non alcoholic choice	520:-

Beverages

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling water	45:-/p.p.
Organic Juice from Flen	80:-
Coca cola/Coca cola zero	45:-
Törst Real Elderflower	95:-
Blackpepper & ginger soda	135:-
Yuzu & Tonic	135:-

BEER

Brödrapils 5,0% Draught 40cl	90:-
S:t Eriks Lager 5,1% Draught 40cl	90:-
S:t Eriks IPA 5,3%	95:-
Brödrapils 5,0%	75:-
NAPA 0,5%	80:-

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

BUBBLES & DRINKS

Brut Majeur NV Ayala, Champagne, France	GL 240:-
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020 Agricola Brandini, Piedmont, Italy	220:-
Old Fashioned	200:-
Macallan & Apple	200:-
Negroni	200:-
Gin & Tonic	200:-
Dry Martini	200:-
Just Booch, Hard Kombucha	110:-

WHITE / SKINMACERATED

Bourgogne Chardonnay 2023 Rene Lamy, Burgundy, France	230:-
Fontanasanta Manzoni Bianco 2024 Azienda Agricola Foradori, Trentino, Italy	200:-
Special Edition For Matbaren 2024 Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
Chenin Blanc 2023 The Mentors, Swartland, South Africa	190:-
Klasse 2024 Mälarvin, Selaön, Sweden	180:-

RED

Brunello di Montalcino 2018 Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, Italy	260:-
Petite Sirah 2021 Foppiano Vineyards, California, USA	240:-
Bourgogne Côte - D' Or 2023 Michel Rebougeon Burgundy, France	195:-
Entre Chien et Loup 2024 Domaine de La Cavalire, Provence, France	180:-

SWEET WINE

Römerstich Riesling Auslese 2023 Weingut Hees, Nahe, Germany	180:-
--	-------

*Exclusive wine by the glass or
a bottle to share?
Ask for the wine list*

Dont miss! →

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Fläskkorv med bröd chimichurri, espelettepeppar, rostad lök	95 kr/st
Oliver	70 kr
Iberico de Bellota med potatischips	155 kr

MELLANRÄTTER

Smörstekt Caviartoast 30g Baeri 30g Oscietra	895 kr 1095 kr
Löjrom från Mälaren smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
Kokta havskräftor från Bohuslän krondillsmajonnäs	425 kr
"Gubbröra" på matjessill sikrom, rökt crème fraîche	225kr
Tartar på grovmalen kalv parmesan, oliv, hjärtsallad, mandel	225 kr
Majskycklingvingar från Munka Ljungby Koreansk ketchup, gurka, sesam	215 kr
"Eggdrop" oxbringa bun chipotle, cheddar, surkål	125 kr/st
Lamm från Lövsta Gård grön sparris, ramslök, beurre blanc	295 kr
Blad, skott & örter cruditéer, vinäger, olivolja	155 kr
Bakad rotselleri med vasslesmörsås tryffel, brynt smör, macadamianötter	265 kr
Ångad torsk med friterad brysselkål koriander, chili brynt smör & sojahollandaise	310 kr
Fläskkarré från Nibbles Gård spets- & fänkål, svart vitlök, citronzest	275 kr
Fisk & skaldjursgryta på marulk potatis & fänkålskrème, hjärtmusslor	325 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Dagens ostar med rågröd fikon & äppelmarmelad, valnötter	55 kr/bit
Citrus & örtsorbet blodapelsin, klementin, olivolja	120 kr
Vild choklad från Bolivia toffeeglass, gräddfil, nötter	155 kr
"Ostkaka" tonkaglass, körsbärssorbet	135 kr
En kula sorbet	65 kr

MATBARENS 4-RÄTTER 995kr

Sashimi på gulfenad tonfisk
tryffel, blodapelsin, soja

Friterat ägg 63°C med vit sparris
ramslök, hollandaise, brynt smör

Rödvinbräserverad oxkind
confiterad potatis, tryffelcrème, gräslök

Glasrabarber från Gotland
vaniljglass, crumble, batakkeppar

Dryckespaket

Goda val 745 kr

Exklusiva val 1295 kr

Alkoholfria val 520 kr

Dryck

ALKOHOLFRITT

Fresh kolsyrat vatten	45 kr/pers.
Ekologisk must från Flen	85 kr
Coca cola / Coca cola zero	45 kr
Törst Real Elderflower	95 kr
Svartpeppar & ingefärssoda	135 kr
Yuzu & Tonic	135 kr

ÖL

Brödrapils 5,0% Fat 40cl	90 kr
S:t Eriks Lager 5,1% Fat 40cl	90 kr
S:t Eriks IPA 5,3%	95 kr
Brödrapils 5,0%	75 kr
NAPA 0,5%	80 kr

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

BUBBLOR & DRINKAR

Brut Majeur NV Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr	GL
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020 Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr	
Old Fashioned	200 kr	
Macallan & Apple	200 kr	
Negroni	200 kr	
Gin & Tonic	200 kr	
Dry Martini	200 kr	
Just Booch, Hard Kombucha	110 kr	

VITT / SKALMACERERAT

Bourgogne Chardonnay 2023 Rene Lamy, Bourgogne, Frankrike	230 kr
Fontanasanta Manzoni Bianco 2024 Azienda Agricola Foradori, Trentino, Italien	200 kr
Special Edition For Matbaren 2024 Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Chenin Blanc 2023 The Mentors, Swartland, Sydafrika	190 kr
Klasse 2024 Mälarvin, Selaön, Sverige	180 kr

RÖTT

Brunello di Montalcino 2018 Donatella Cinelli Colombini, Toscana, Italien	260 kr
Petite Sirah 2021 Foppiano Vineyards, Kalifornien, USA	240 kr
Bourgogne Côte - D' Or 2023 Michel Rebourgeon, Bourgogne, Frankrike	195 kr
Entre Chien et Loup 2024 Domaine de La Cavaliere, Provence, Frankrike	180 kr

SÖTT VIN

Römerstich Riesling Auslese 2023 Weingut Hees, Nahe, Tyskland	180 kr
---	--------

Exklusivt vin på glas eller
dela på en flaska vin?
Be gärna om vinlistan

Missa inte!