

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog
yellow pea hummus,
coriander, amba 95:-/pc

Iberico de Bellota with potato chips 165:-

MEDIUM SIZED COURSES

Butter-fried Caviar toast
30g Baeri 995:-
30g Oscietra 1150:-
28g Beluga 3000:-

Bleak roe from Kalix
butterfried toast,
sour cream, red onion 255:-

"Gubbröra" of matjes herring
lumpfish roe, apple,
smoked crème fraîche 235:-

Thinly sliced raw yellowfin tuna
avocado, shiso, yuzu 245:-

Chinese 5 spice porkbun
hoisin, grilled soy emulsion 130:-/pc

Leaves, sprouts & herbs
crudités, vinegar, olive oil 155:-

SOMETHING TO FINISH WITH...

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

Marinated raspberries
timutpepper ice-cream,
elderflower sorbet 160:-

One scoop of sorbet 65:-

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

@MATBARENMATTHIASDAHLGREN

DAHLGREN EXPRESS

195:-

Deep-fried coalfish with boiled potatoes
caper mayonnaise & romaine lettuce

or

Rotisserie pork belly with French fries
herb salad & Café de Paris butter



*Lunch always includes:
water, bread, brewed
coffee & coffee sweets.*

Beverages

BUBBLES & DRINKS

GL

Brut Majeur NV
Ayala, Champagne, France 240:-

Alta Langa Brut Metodo Classico 2021
Agricola Brandini, Piedmont, Italy 220:-

WHITE

Special Edition For Matbaren 2024
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany 195:-

Special Edition Mathias Dahlgren 2024
Schaller, Bourgogne, Frankrike 190 -

Albariño 2024
Paco & Lola, Rias Baixas, Spain 160:-

RED

Langhe Nebbiolo 2024
Produttori del Barbaresco
Piedmont, Italy 180:-

Dolomite 2023
Raats Family Wines Stellenbosch,
South Africa 160:-

Bourgogne Pinot Noir 2023
Moillard Grivot, Burgundy, France 140:-

NON ALCOHOLIC

Covers Kauter Zero Sparkling 85:-

Organic Juice from Flen 80:-

Coca cola / Coca cola zero 45:-

Törst Real Elderflower 95:-

Blackpepper & ginger soda 135:-

BEER

S:t Eriks Lager 5.1% Draught 90:-

Smooth Session IPA 4.5% Draught 90:-

Modern Lager GF 5.0% 33cl 85:-

God Lager 0,4% 33cl 75:-

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

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Fläskkorv med bröd gulärtshummus, koriander, amba	95 kr/st
Iberico de Bellota med potatiship	165 kr

MELLANRÄTTER

Smörstekt Caviartoast 30g Baeri 30g Oscietra 28g Beluga	995 kr 1150 kr 3000 kr
Löjrom från Kalix smörstekt toast, gräddfil, rödlök	255 kr
Chinese 5 spice porkbun hoisin, grillad sojaemulsion	130 kr/st
”Gubbröra” på matjessill stenbitsrom, äpple, rökt crème fraîche	235 kr
Tunt skivad rå gulfenad tonfisk avokado, shiso, yuzu	245 kr
Blad, skott & örter cruditéer, vinäger, olivolja	155 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Vild choklad från Bolivia toffeeglass, gräddfil, nötter	155 kr
Marinerade hallon timutpepparglass, flädersorbet	160 kr
En kula sorbet	65 kr

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



*På lunchen ingår alltid:
vatten, bröd, bryggkaffe &
kaffegeedis.*

Dryck

BUBBLOR GL

Brut Majeur NV Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
Alta Langa Brut Metodo Classico 2021 Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr

VITT Special Edition Mathias Dahlgren 2024 Schaller, Bourgogne, Frankrike	190 kr
Special Edition For Matbaren 2024 Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Albariño 2024 Paco & Lola, Rias Baixas, Spanien	160 kr

RÖTT Langhe Nebbiolo 2024 Produttori del Barbaresco Piemonte, Italien	180 kr
Dolomite 2023 Raats Family Wines Stellenbosch, Sydafrika	160 kr
Bourgogne Pinot Noir 2025 Moillard Grivot, Bourgogne, Frankrike	140 kr

ALKOHOLFRITT Covers Kauter Zero Sparkling	85 kr
Ekologisk must från Flen	85 kr
Coca cola / Coca cola zero	45 kr
Törst Real Elderflower	95 kr

ÖL S:t Eriks Lager 5,1% Fat	90 kr
Smooth Session IPA 4,5% Fat	90 kr
Modern Lager GF 5,0% 33cl	85 kr
God Lager 0,4% 33cl	75 kr

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