

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
truffle, potato emulsion, roasted onion	95:-/pc
Pickles	55:-
Olives	65:-
Charcuterie	50g/175:-
Mushroom croquettes with truffle	95:-

PRODUCT IN FOCUS

Langoustines from Bohuslän	
crown dill mayonnaise	350:-
30g Caviar	
butter fried toast	895:-
Bleak roe from Mälaren	
butter fried toast, sour cream, red onion	235:-
Deep-fried corn & bearnaise sauce	
leek ash, pimienton	175:-
Torched yellowfin tuna (MSC)	
browned butter, lemon, soy, horseradish	205:-

MATBAREN'S CLASSICS

Seared Swedish squid	
pepper emulsion, garlic, crispy potatoes	220:-
Butter fried chantarelles	
egg 63°C, porcini purée, roasted chicken stock	255:-
Steamed bun, Adobo pork belly	
kimchi, coriander mayonnaise, salad	115:-/pc
Seared Swedish wild duck breast	
pumpkin, sea buckthorn, fried black cabbage	290:-
Steamed cod	
forest mushroom emulsion, trout roe, parsley	295:-
Dry aged swedish Zabuton	
tomato, stracciatella, ramson	315:-
Leaves, sprouts, herbs & beets	
olive oil, vinegar, salt, black pepper	145:-

MATBAREN'S 4 COURSES 1045:-

Ceviche of pike-perch from Mälaren
lumpfish roe, salsa verde, avocado
Carne cruda dry aged sirloin steak
Gordal olives, parmesan, arugula
Croissant with fried mushroom
jerusalem artichoke, truffle, cured egg yolk
Seared saddle of lamb, truffle & romesco
Valencia almonds, zucchini, salted lemon
Beverage pairings
Good choice 745:-
Exclusive choice 1295:-
Non alcoholic choice 495:-

SOMETHING SMALL TO FINISH WITH...

Today's cheese	
rye bread, fig & apple marmalade, walnuts	165:-
Hay ice-cream & grilled apple	
caramel, bourbon	135:-
Wild chocolate from Bolivia	
toffee ice-cream, sour cream, nuts	145:-
Coconut & lingonberry	
dulce de leche, water lingonberries, coconut flakes	125:-
One scoop of sorbet	65:-

SWEET WINE

Suduiraut 2007	
Château Suduiraut, Sauternes, France	260:-
Moscato'd Asti 2021	
Bera Vittorio e Figli, Piemonte, Italy	150:-
Pedro Ximenez NV	
Emilio Hidalgo, Jerez, Spain	140:-

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

Beverages

BUBBLES & DRINKS

Carte d'Or	GL
Drappier, Champagne, France	220:-
Sigrid 2020	
Andersen Winery, Knebel, Denmark	160:-
Negroni	195:-
Dry Martini	195:-
Old Fashioned	195:-

WHITE / SKIN CONTACT

Bianco NV	
Dario Princic, Friuli, Italy	210:-
Chablis 2021	
Domaine Gautheron, Chablis, France	210:-
Etna Bianco 2022	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
Clos du Château Paladi 2019	
Masson-Blondelet, Loire, France	190:-
Riesling Maximin Klosterlay 2022	
Weingut Carl Loewen, Mosel, Germany	190:-

RED

Tout un Monde 2014	
Louise Magnin, Savoie, France	220:-
Etna Rosso 2021	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
Langhe Nebbiolo 2021	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	180:-
Les Pierris Rouge 2022	
Domaine Champault, Loire, France	160 :-

BEER

S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks Lager 5,1%	75:-
S:t Eriks IPA 5,3%	85:-
Sigtuna Brygghus	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%	65:-

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling	35:-/pers.
Organic Juice from Flen	70:-
Real Törst Elderflower	70:-
Juniper & Tonic	115:-

Apart from the above wines we also serve a selection of exclusive wines by the glass, and a bigger wine list for bottles.

Dont miss!

THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

Herring term Norröna with potatoes & bleak roe
sour cream, red onion, egg 255:-

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Korv med bröd	
tryffel, potatisemulsion, rostad lök	95 kr/st
Picklade grönsaker	55 kr
Oliver	65 kr
Charkuterier	50g/175 kr
Svampkroetter med tryffel	95 kr

RÅVARAN I FOKUS

Kokta havskräftor från Bohuslän	
krondillsmajonnäs	350 kr

30g Caviar	
smörstekt toast	895 kr

Löjrom från Mälaren	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	235 kr

Friterad majs & bearnaisesås	
purjulöksaska, pimienton	175 kr

Eldad gulfenad tonfisk (MSC)	
brynt smör, citron, soja, pepparrot	205 kr

MATBARENS KLASSIKER

Halstrad svensk bläckfisk	
pepparemulSION, vitlök, friterad potatis	220 kr

Smörstekta gula kantareller	
ägg 63°C, karl-johansvamppuré, rostad kycklingfond	255 kr

Steamed bun, Adobo fläksida	
kimchi, koriandermajonnäs, krispsallad	115 kr/st

Hällstekt svenskt vildandsbröst	
pumpa, havtorn, friterad svartkål	290 kr

Ångad rimmad torsk	
skogsvampsemulsion, forellrom, persilja	295 kr

Hängmörad svensk Zabuton	
biffomat, Stracciatella, ramslök	315 kr

Blad, skott, örter & gula betor	
olivolja, vinäger, salt, svartpeppar	145 kr

MATBARENS 4 RÄTTER

1045kr

Ceviche på gös från Mälaren
stenbitsrom, salsa verde, avokado

Carne cruda på hängmörad svensk biff
Gordaloliver, parmesan, ruccola

Croissant med stekt skogssvamp
jordärtskocka, tryffel, gravad äggula

Hällstekt lammsadel, tryffel & romesco
Valenciamandel, zucchini, salt citron

Dryckespaket

Goda val 745 kr

Exklusiva val 1295 kr

Alkohol fria val 495 kr

NÅGOT LITET ATT AVSLUTA MED...

Dagens ost	
rågbröd, fikon & äppelmarmelad, valnötter	165 kr

Höglass & grillat äpple	
karamell, bourbon	135 kr

Vild choklad från Bolivia	
toffeeglass, gräddfil, nötter	145 kr

Kokos & lingon	
dulce de leche, vattenlingon, kokosflingor	125 kr

En kula sorbet	65 kr
-----------------------	-------

SÖTT VIN

Suduiraut 2007	
Château Suduiraut, Sauternes, Frankrike	260 kr

Moscato'd Asti 2021	
Bera Vittorio e Figli, Piemonte, Italien	150 kr

Pedro Ximenez NV	
Emilio Hidalgo, Jerez, Spanien	140 kr

Vänligen meddela oss om eventuella allergier. Mathias Dahlgren är en kontantfri restaurang.

Dryck

BUBBLOR & DRINKAR	GL
Carte d'Or	
Drappier, Champagne, Frankrike	220 kr
Sigrid 2020	
Andersen Winery, Knebel, Danmark	160 kr
Negroni	195 kr
Dry Martini	195 kr
Old Fashioned	195 kr

VITT / SKALMACERERAT	
Bianco NV	
Dario Princic, Friuli, Italien	210 kr
Chablis 2021	
Domaine Gautheron, Chablis, Frankrike	210 kr
Etna Bianco 2022	
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
Clos du Château Paladi 2019	
Masson-Blondelet, Loire, Frankrike	190 kr
Riesling Maximin Klosterlay 2022	
Weingut Carl Loewen, Mosel, Tyskland	190 kr

RÖTT	
Tout un Monde 2014	
Louis Magnin, Savoie, Frankrike	220 kr
Etna Rosso 2021	
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
Langhe Nebbiolo 2021	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	180 kr
Les Pierris Rouge 2022	
Domaine Champault, Loire, Frankrike	160 kr

ÖL	
S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks Lager 5,1%	75 kr
S:t Eriks IPA 5,3%	85 kr
Sigtuna Brygghus	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%	65 kr

ALKOHOLFRITT	
Fresh kolsyrat	35 kr/pers.
Ekologisk must från Flen	70 kr
Real Törst Fläder	70 kr
Enbär & Tonic	115 kr

Utöver dessa viner serverar vi även ett urval av exklusiva viner på glas, samt en större vinlista.

Missar inte!

DET FINNS ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Norröna matjessill med potatis & löjrom
gräddfil, rödlök, ägg 255 kr