

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
Svampkroketter 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
Hällstekt zabuton	
sobrasadasmör, citron, persilja	245 kr
Eldad gulfenad tonfisk (MSC)	
brynt smör, citron, soja	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
Rödvinsbräserat kalvlägg	
Brillat savarin, spetskål, tryffel	315 kr
Tempurafriterad aubergine & soja	
koriander, granatäpple, chili, gari	185 kr

MATBARENS 4 RÄTTER

1045kr

Skandinavisk sashimi
ren, regnbågslax, avokado, soja
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 & Granny Smith 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

Carte d'Or	GL
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
Bianco 2022	
Le Piane, Piemonte, Italien	180 kr

RÖTT

Cornas 2019	
Domaine Les Alexandrins, Rhone, Frankrike	260 kr
Etna Rosso 2021	
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
Langhe Nebbiolo 2021	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	180 kr
Sancerre "Les Pierris" 2022	
Domaine Champault, Loire, Frankrike	160 kr

ÖL

Halmstad Brygghus	
Maibock Lager 6,8%, Fl	90 kr
S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks IPA 5,3%, Fl	85 kr
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	75 kr
Sigtuna Brygghus	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%, Fat	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

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

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:-
Seared zabuton	
sobrasada butter, lemon, parsley	245:-
Torched yellowfin tuna (MSC)	
browned butter, lemon, soy	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:-
Braised veal shank	
Brillat Savarin, pointed cabbage, truffle	315:-
Tempura fried aubergine & soy	
coriander, pomegranate, chili, gari	185:-

MATBAREN'S 4 COURSES 1045:-

Scandinavian sashimi
reindeer, rainbow salmon, avocado, soy

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 & Granny Smith 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, Piedmont, 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:-
Bianco 2022	
Le Piane, Piedmont, Italy	180:-

RED

Cornas 2019	
Domaine Les Alexandrins, Rhone, France	260:-
Etna Rosso 2021	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
Langhe Nebbiolo 2021	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	180:-
Sancerre "Les Pierris" 2022	
Domaine Champault, Loire, France	160 :-

BEER

Halmstad Brygghus	
Maibock Lager 6,8%, Btl	90:-
S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks IPA 5,3%, Btl	85:-
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught	75:-
Sigtuna Brygghus	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%, Draught	65:-

NON ALCOHOLIC

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

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..

Matjes herring from Norröna with potatoes

& bleak roe
sour cream, red onion, egg 255:-

leaves, sprouts, herbs
& yellow beets
olive oil, vinegar, salt, black pepper
145 kr