

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog		
truffle, potato emulsion, onion	95:-/pc	
Iberico pork Croquettes	150 :-	
Pickles	60:-	
Olives	70:-	
Jamon Iberico de Bellota Gran Reserva	155:-	

PRODUCT IN FOCUS

Langoustines from Bohuslän		
crown dill mayonnaise	395:-	

Butter fried Caviar toast		
30g Baeri	945:-	
30g Beluga	2400:-	

Bleak roe from Mälaren		
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-	

Presa Iberico de Bellota		
sobrasada butter, lemon, parsley	255:-	

Soy marinated yellowfin tuna (MSC)		
blood orange, herb emulsion, cress	245:-	

MATBAREN'S CLASSICS

Seared Swedish squid		
pepper emulsion, garlic, crispy potatoes	245:-	

Steamed bun, Adobo pork belly		
kimchi, coriander mayonnaise, salad	120:-/pc	

Pumpkin & broccoli		
truffle, watercress, almond	255:-	

Steamed Skrei with fried Brussels sprouts		
coriander, browned butter, soy hollandaise	310:-	

Adana shish kebab of roe deer		
flatbread, herb salad, labneh	310:-	

Tempura fried aubergine & soy		
coriander, pomegranate, chili, gari	185:-	

MATBAREN'S 4 COURSES 1095:-

Scandinavian sashimi
reindeer, rainbow salmon, avocado, soy

Carne cruda dry aged sirloin steak
Gordal olives, parmesan, arugula

Beetroot with raspberries & black cabbage
smoked sour cream, browned butter, goat cheese

Seared saddle of lamb, truffle & romesco
Valencia almonds, zucchini, salted lemon

Beverage pairings

Good choice 795:-

Exclusive choice 1295:-

Non alcoholic choice 520:-

SOMETHING SMALL TO FINISH WITH...

Today's cheese		
rye bread, fig & apple marmalade, walnuts	165:-	

Orange & Olive oil		
olive oil & citrus sorbet, sea salt	120:-	

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

"Swiss roll"		
arctic raspberry, meringue, vanilla	155:-	

One scoop of sorbet	65:-	
----------------------------	------	--

SWEET WINE

Vin Santo Del Chianti 2009		
Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, Italy	220:-	

Late Harvest 2020		
Domaine Zemplen, Tokaji, Hungary	190:-	

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:-
Negroni	195:-
Dry Martini	195:-
Old Fashioned	195:-

WHITE / SKIN CONTACT

Les Champs d'Argent Chardonnay 2021		
Francois Confuron-Gindre, Burgundy, France	210:-	
Bianco NV		
Dario Princic, Friuli, Italy	210:-	
Etna Bianco 2022		
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-	
Maximin Klosterlay Riesling 2022		
Carl Loewen, Mosel, Germany	190:-	
Vi FI De Masia 2020		
Lenclos de Peralba, Catalonia, Spain	180:-	

RED

Barolo 2018		
Giacomo Finocchio, Piedmont, Italy	280:-	
Bourgogne Rouge 2021		
Francois Confuron-Gindre, Burgundy, France	210:-	
Etna Rosso 2021		
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-	
Termes 2020		
Bodega Numanthia, Toro, Spain	180:-	

BEER

Halmstad Brygghus		
MittelFrüh Märzen 5,6%, Btl	90:-	
S:t Eriks Bryggeri		
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught	75:-	
S:t Eriks IPA 5,3%, Btl	85:-	
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:-
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...

Matjers herring from Norröna with potatoes & bleak roe

SEUR cream, red onion, egg 265:-

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

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Korv med bröd tryffel, potatisemulsion, rostad lök	95 kr/st
Kroketter på Iberico gris	150 kr
Picklade grönsaker	60 kr
Oliver	70 kr
Jamon Iberico de Bellota	
Gran Reserva	155 kr

RÅVARAN I FOKUS

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

Smörstekt Caviartoast 30g Baeri	945 kr
30g Beluga	2400 kr

Löjrom från Mälaren smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
---	--------

Presä Iberico de Bellota sobrasadasmör, citron, persilja	255 kr
--	--------

Sojamarinerad gulfnad tonfisk (MSC) blodapelsin, örtemulsion, buskkrasse	245 kr
--	--------

MATBARENS KLASSIKER

Halstrad svensk bläckfisk pepparemulSION, vitlök, friterad potatis	245 kr
--	--------

Steamed bun, Adobo fläksida kimchi, koriandermajonnäs, krispsallad	120 kr/st
--	-----------

Pumpa & broccoli tryffel, vattenkrasse, mandel	255 kr
--	--------

Ångad Skrei med friterad brysselkål koriander, brynt smör, sojahollandaise	310 kr
--	--------

Adana shish kebab på rådjur tunnbröd, örtsallad, labneh	310 kr
---	--------

Tempurafriterad aubergine & soja koriander, granatäpple, chili, gari	185 kr
--	--------

MATBARENS 4 RÄTTER 1095 kr

Skandinavisk sashimi
ren, regnbågslax, avokado, soja

Carne cruda på hängmörad svensk biff
Gordaloliver, parmesan, ruccola

Rödbeta med hallon & svartkål
rökt gräddfil, brynt smör, getost

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

Dryckespaket

Goda val 795 kr

Exklusiva val 1295 kr

Alkoholfria val 520 kr

NÅGOT LITET ATT AVSLUTA MED...

Dagens ost
rågbröd, fikon & äppelmarmelad, valnötter 165 kr

Apelsin & olivolja
apelsinfilé, olivolja & citrussorbet, havsalt 120 kr

Vild choklad från Bolivia
toffeeglass, gräddfil, nötter 155 kr

"Rulltårta"
åkerbär, maräng, vanilj 155 kr

En kula sorbet 65 kr

SÖTT VIN

Vin Santo Del Chianti 2009
Donatella Cinelli Colombini, Toscana, Italien 220 kr

Late Harvest 2020
Domaine Zemplen, Tokaji, Ungern 190 kr

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

Dryck

BUBBLOR & DRINKAR

Carte d'Or Drappier, Champagne, Frankrike	220 kr
Negroni	195 kr
Dry Martini	195 kr
Old Fashioned	195 kr

VITT / SKALMACERERAT

Les Champs d'Argent Chardonnay 2021 Francois Confuron-Gindre, Bourgogne, Frankrike	210 kr
Bianco NV Dario Princic, Friuli, Italien	210 kr
Etna Bianco 2022 Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
Maximin Klosterlay Riesling 2022 Carl Loewen, Mosel, Tyskland	190 kr
Vi FI De Masia 2020 Lenclos de Peralba, Katalonien, Spanien	180 kr

RÖTT

Barolo 2018 Giacomo Finocchio, Piemonte, Italien	280 kr
Bourgogne Rouge 2021 Francois Confuron-Gindre, Bourgogne, Frankrike	210 kr
Etna Rosso 2021 Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
Termes 2020 Bodega Numanthia, Toro, Spanien	180 kr

ÖL

Halmstad Bryggghus MittelFrüh Märzen 5,6%, Fl	90 kr
S:t Eriks Bryggeri S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	75 kr
S:t Eriks IPA 5,3%, Fl	85 kr
Sigtuna Bryggghus 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.

Missa inte!

DET FINNS ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Norröna matjessill med potatis & löjrom
gräddfil, rödlök, ägg 265 kr

Blad, skott, örter & gula biter
olivolja, vinäger, salt, svartpeppar
155 kr