

# Food

## SOMETHING SMALL TO START WITH...

<b>Hotdog</b>	
Dijonnaise, relish, roasted onions	95:-/pc
<b>Pickles</b>	60:-
<b>Olives</b>	70:-
<b>Don Ramon Lomito Iberico Bellota</b>	155:-

## PRODUCT IN FOCUS

<b>Langoustines from Bohuslän</b>	
crown dill mayonnaise	395:-
<b>Butter-fried Caviar toast</b>	
30g Baeri	945:-
<b>Bleak roe from Mälaren</b>	
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-
<b>Seared lamb chops</b>	
Cafe de Paris butter, lamb gravy, parsley	265:-
<b>Butter-cooked cockles</b>	
toast, silver onion, chives, garlic	265:-

## MATBAREN'S CLASSICS

<b>Seared Swedish squid</b>	
pepper emulsion, garlic, crispy potatoes	245:-
<b>Steamed bun, Adobo pork belly</b>	
kimchi, coriander mayonnaise, salad	120:-/pc
<b>Salad on mozzarella from Ängsholmen with green mango</b>	
herb salad, green tomato, sugar snaps	205:-
<b>Butter-fried pike-perch from Mälaren</b>	
tempura fried fiorina, sour cream, lumpfish roe	310:-
<b>Salad asado with seared Zabuton</b>	
chimichurri, grilled mayonnaise	275:-
<b>Croissant with butter-fried morels</b>	
chestnut purée, spinach, foamy morel sauce	255:-

## MATBAREN'S 4 COURSES

1095:-

### Tartar of dry-aged sirloin steak

lovage, katsuobushi, radish

### Deep fried egg 63°C with white asparagus

ramson, hollandaise, browned butter

### Lightly baked char with smoked smetana

carrot, elderflower, trout roe

### Seared Linderoc pork

asparagus, summer truffle, green romesco

### 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:-

### Mozzarella sorbet with arctic raspberries

olive oil, lemon zest, sea salt 120:-

### Wild chocolate from Bolivia

toffee ice-cream, sour cream, nuts 155:-

### Swedish strawberries with milk sorbet 115:-

### One scoop of sorbet 65:-

## SWEET WINE

### Late Harvest 2020

Domaine Zemplen, Tokaji, Hungary 190:-

### La Vie En Rose N.V.

Vignoble Pellerin, Bugey, France 180:-

# Beverages

## BUBBLES & DRINKS

	GL
<b>Carte d'Or NV</b>	
Drappier, Champagne, France	240:-
<b>Alta Langa DOCG 2019</b>	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	210:-
<b>Negroni</b>	195:-
<b>Dry Martini</b>	195:-
<b>Old Fashioned</b>	195:-

## WHITE / SKIN CONTACT

<b>Bourgogne "Chardonnay" 2022</b>	
Joseph Burrier, Burgundy, France	230:-
<b>Kraft 2019</b>	
Szóló, Tokaji, Hungary	190:-
<b>Lange Arneis "Le Margherite" 2022</b>	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	180:-
<b>Campo delle Oche 2019</b>	
Fattoria San Lorenzo, Marche, Italy	180:-
<b>Riesling Trocken 2022</b>	
Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Germany	160:-

## RED

<b>Bourgogne Rouge 2018</b>	
Camus Père & Fils, Burgundy, France	240:-
<b>Pinot Noir 2021</b>	
Leth, Wagram, Austria	200:-
<b>Etna Rosso 2021</b>	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
<b>Langhe Nebbiolo 2022</b>	
Agricola Brandini Piedmont, Italy	180:-

## BEER

<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught	75:-
<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks IPA 5,3%, Btl	85:-
<b>Sigtuna Brygghus</b>	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%, Btl	65:-

## NON ALCOHOLIC

<b>Fresh Sparkling</b>	35:-/pers.
<b>Organic Juice from Flen</b>	70:-
<b>Törst Real Elderflower</b>	70:-
<b>Juniper &amp; Tonic</b>	115:-
<b>Ginger Beer</b>	65:-

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

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 Norrbotten with potatoes & bleak roe

SOUR CREAM, red onion, egg 265:-

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

# Mat

## NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

<b>Korv med bröd</b>	
Dijonnaise, relish, rostad lök	95 kr/st
<b>Picklade grönsaker</b>	60 kr
<b>Oliver</b>	70 kr
<b>Don Ramon Lomito Iberico Bellota</b>	155 kr

## RÅVARAN I FOKUS

<b>Kokta havskräftor från Bohuslän</b>	
krondillsmajonnäs	395 kr
<b>Smörstekt Caviartost</b>	
30g Baeri	945 kr
<b>Löjrom från Mälaren</b>	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
<b>Hällstekta lammkotletter</b>	
Café de Paris smör, lammfond, persilja	265 kr
<b>Smörsåskokta hjärtmusslor</b>	
toast, silverlök, gräslök, vitlök	265 kr

## MATBARENS KLASSIKER

<b>Halstrad svensk bläckfisk</b>	
pepparemulsion, vitlök, friterad potatis	245 kr
<b>Steamed bun, Adobo fläksida</b>	
kimchi, koriandermajonnäs, krispsallad	120 kr/st
<b>Sallad på mozzarella från Ängsholmen med grön mango</b>	
örtsallad, grön tomat, sugarsnaps	205 kr
<b>Smörstekt gös från Mälaren</b>	
tempurafriterad fiorina, gräddfil, stenbitsrom	310 kr
<b>Sallad asado med hällstekta Zabuton</b>	
chimichurri, grillad majonnäs	275 kr
<b>Croissant med smörstekta toppmurklor</b>	
kastanjenötspuré, spenat, skummig murkelsås	255 kr

## MATBARENS 4 RÄTTER 1095kr

**Tartar på hällstekta hängmörad ryggbiff**  
libbsticka, katsuobushi, rättika

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

**Lättbakad röding med rökt smetana**  
morot, fläder, forellrom

**Hällstekta Linderoc-gris**  
sparris, sommartryffel, grön romesco

### 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

**Mozzarellasorbet med rårörda åkerbär**  
olivolja, citronzest, havssalt 120 kr

**Vild choklad från Bolivia**  
toffeeglass, gräddfil, nötter 155 kr

**Svenska jordgubbar med mjölksorbet** 115 kr

**En kula sorbet** 65 kr

## SÖTT VIN

**Late Harvest 2020**  
Domaine Zemplen, Tokaji, Ungern 190 kr

**La Vie En Rose N.V.**  
Vignoble Pellerin, Bugey, Frankrike 180 kr

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

# Dryck

## BUBBLOR & DRINKAR

<b>Carte d'Or NV</b>	GL
Drappier, Champagne, Frankrike	240 kr
<b>Alta Langa DOCG 2019,</b>	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	210 kr
<b>Negroni</b>	195 kr
<b>Old Fashioned</b>	195 kr
<b>Dry Martini</b>	195 kr

## VITT / SKALMACERERAT

<b>Bourgogne "Chardonnay" 2022</b>	
Joseph Burrier, Bourgogne, Frankrike	230 kr
<b>Kraft 2019</b>	
Szóló, Tokaji, Ungern	190 kr
<b>Lange Arneis "Le Margherite" 2022</b>	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	180 kr
<b>Campo delle Oche 2019</b>	
Fattoria San Lorenzo, Marche, Italien	180 kr
<b>Riesling Trocken 2022</b>	
Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Tyskland	160 kr

## RÖTT

<b>Bourgogne Rouge 2018</b>	
Camus Père & Fils, Bourgogne, Frankrike	240 kr
<b>Pinot Noir 2021</b>	
Leth, Wagram, Österrike	200 kr
<b>Etna Rosso 2021</b>	
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
<b>Langhe Nebbiolo 2022</b>	
Agricolo Brandini, Piemonte, Italien	180 kr

## ÖL

<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	75 kr
<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks IPA 5,3%, Fl	85 kr
<b>Sigtuna Brygghus</b>	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%, Fl	65 kr

## ALKOHOLFRI

<b>Fresh kolsyrat</b>	35 kr/pers.
<b>Ekologisk must från Flen</b>	70 kr
<b>Törst Real Elderflower</b>	70 kr
<b>Enbär &amp; Tonic</b>	115 kr
<b>Ginger Beer</b>	65 kr

Utöver dessa viner serverar vi även ett urval av exklusiva viner på glas,

Missar inte!

DET FINNS ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

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

Blad, skott, örter &  
gula bär  
olivolja, vindgar, salt, svartpeppar  
155 kr