

# Mat

## RÅVARAN I FOKUS

**30g Svensk sikrom**  
gräddfil, rå lök, mandelpotatis 210 kr

**Kokt havskräfta från Bohuslän**  
krondillsmajonnäs 350 kr

**30g Carelian Caviar**  
smörstekt toast 895 kr

**Spansk yoghurt av fårmjolk**  
gurka, oliv, vitlök, oregano 155 kr

**Rå hyvlad champinjon**  
Brillat savarin, brynt smör 125 kr

## MATBARENS KLASSIKER

**Brännässla & lantägg 63°C**  
vit sparris, toppmurklor, brynt smör 270 kr

**Steamed bun med bakad fläksida**  
picklad gurka, ingefära, koriander, chili 105 kr/st

**Ångad torsk & sojasmörsås**  
friterad asiatisk brysselkål 285 kr

**Stekt svensk hängmörad biff**  
svamp, svartpeppar, salladslök 315 kr

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

## MATBARENS 4-RÄTTER 945kr

**Nikkei på Hamachi & svensk bläckfisk**  
avokado, majs, gurka, forellrom, soja

**Tartar på reninnanlår & Kalixlörrom**  
rökt gräddfil, rödlök, citronskal, blodchips

**Tempurafriterad bergtungafilé**  
pepparrot, kapris, rå lök, dragon

**Pepparstekt bröst av skånsk majsanka**  
stekta aromatiska grönsaker

### Dryckespaket

Goda val / 4gl 695 kr

Exklusiva val / 4gl 1295 kr

Alkoholfria val / 4gl 345 kr

Severas endast kvällstid

## LUNCH I SÄSONG 495kr VECKA 18

**Tartar på kalvinnanlår**  
tomat, kapris, lagrad ost, citronzest

**Ångad Lyrtorsk från Skagerrack**  
räkor, ägg 63°C, pepparrot

**Citrontartelett**  
fjolårshallon, italiensk maräng

Fredagar 12.00-13.30

# Dryck

## VITT

**Mâcon-Chaintré 2016**  
Maison Valette, Bourgogne, FRA 225 kr

**Collio Bianco 2018**  
Edi Keber, Friuli, ITA 180 kr

**Albariño "Leirana" 2019**  
Forjas del Salnés, Rias Baixas, SPA 160 kr

**Bourgogne Tonnerre 2019**  
Patrick Piuze, Bourgogne, FRA 150 kr

**Gemischer Satz 2019**  
Arndorfer, Niederösterreich, ÖST 130kr

## RÖTT

**Haut-Médoc 2016**  
Clos du Jaugueyron, Bordeaux, FRA 215 kr

**Crozes-Hermitage 2019**  
"Mise en Bouche"  
Emmanuel Darnaud, Rhône, FRA 170 kr

**Benedic 2019**  
Monastero Suore Cistercensi,  
Lazio, ITA 165 kr

**Bourgogne Rouge "Garance" 2018**  
Montanet-Thoden, Burgundy, FRA 160 kr

**Petit Taureau 2018**  
Domaine Padié, Roussillon, FRA 135 kr

## ÖL

**N.A.P.A, Sigtuna 0,5%** 65 kr

**Peter, Pale & Mary, Mikkeller 4,6%** 85 kr

**Session IPA, Poppels Bryggeri 4,2%** 85 kr

**Ruby Gems, Brekeriet 4,7%** 105 kr

## FAT

**Italo Pils, Sthlm Brewing Co 5,2%** 95 kr

**Smokey Mountain, Svartberget 6%** 95 kr

## ALKOHOLFRITT

**Fresh kolsyrat/stilla** 35 kr/pers

**Ekologisk must från Flen** 70 kr

**Real Raspberry, Törst** 70 kr

**Ginger Beer, Fever-Tree** 65 kr

**Ginger Ale, Fentimans** 65 kr

Utöver dessa viner serverar vi även ett urval av exklusiva viner på glas, samt tillgång till Grand Hotels stora Vinkällarlista.

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

Missa inte!

ALLTID SITT ELLER STRÖMMING...

Matjessill från Haugesund  
hackat ägg, brynt smör, gräslök 225:-

Prova!

Den 17 oktober 2020 öppnade vi överseas by  
Mathias Dahlgren på Maldiverna.  
En av våra populäraste rätter på ön är...

Avokadeteast, bladgrönt, jalapeño, limskal,  
havssalt 195 kr

# food

## PRODUCTS IN FOCUS

<b>30g Swedish whitefish roe</b> sour cream, raw onion, potatoes	210:-
<b>Langoustines from Bohuslän</b> crown dill mayonnaise	350:-
<b>30g Carelian Caviar</b> butter fried toast	895:-
<b>Spanish yogurt from sheep's milk</b> cucumber, olive, garlic, oregano	155:-
<b>Raw sliced champignon</b> Brillat savarin, browned butter	125:-

## MATBAREN'S CLASSICS

<b>Nettles &amp; egg 63°C</b> white asparagus, morels, browned butter	270:-
<b>Steamed bun, pork belly</b> pickled cucumber, ginger, coriander, chili	105:-/pc.
<b>Steamed cod &amp; soy butter sauce</b> deep fried asian brussle sprouts	285:-
<b>Seared Swedish steak</b> mushrooms, black pepper, spring onion	315:-
<b>Leaves, sprouts, herbs &amp; beets</b> olive oil, vinegar, salt, black pepper	145:-

Don't miss!

THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

Matjess herring from Haugsund  
Chopped egg, browned butter, chives 225:-

Try this!

on october 17th 2020 Mathias opened overseas by  
Mathias Dahlgren on the Maldives.  
one of our most popular servings on the island is...

Avocado toast, green leaves, jalapeno,  
lime, sea salt 195 kr

## MATBAREN'S 4 COURSES

945:-

**Nikkei of Hamachi & swedish squid**  
avocado, corn, cucumber, trout roe, soy

**Tartar of reindeer & bleak roe from Kalix**  
smoked sour cream, red onion, lemon zest,  
blood crisps

**Tempura fried lemon sole**  
horseradish, capers, raw onion, tarragon

**Pepper-fried breast of corn duck**  
pan-fried aromatic vegetables

### Beverage pairings

Good choice / 4gl 695:-

Exclusive choice / 4gl 1295:-

Non alcoholic choice/ 4gl 345:-

Only served in the evenings

## LUNCH IN SEASON 495:- WEEK 18

**Veal tartar**  
tomato, capers, aged cheese, lemon zest

**Steamed pollock from Skagerrack**  
prawns, egg 63°C, horseradish

**Lemon Tartlet**  
raspberry compote, italian meringue

Fridays 12.00-13.30

# Beverage

## WHITE

<b>Mâcon-Chaintré 2016</b> Maison Valette, Burgundy, FRA	225:-
<b>Collio Bianco 2018</b> Edi Keber, Friuli, ITA	180 :-
<b>Albariño "Leirana" 2019</b> Forjas del Salnés, Rias Baixas, SPA	160:-
<b>Bourgogne Tonnerre 2019</b> Patrick Piuze, Burgundy, FRA	150:-
<b>Gemischer Satz 2019</b> Arndorfer, Niederösterreich, AUT	130:-

## RED

<b>Haut-Médoc 2016</b> Clos du Jaugueyron, Bordeaux, FRA	215:-
<b>Crozes-Hermitage 2019</b> "Mise en Bouche" Emmanuel Darnaud, Rhône, FRA	170:-
<b>Benedic 2019</b> Monastero Suore Cistercensi, Lazio, ITA	165:-
<b>Bourgogne Rouge "Garance" 2018</b> Montanet-Thoden, Burgundy, FRA	160:-
<b>Petit Taureau 2018</b> Domaine Padié, Roussillon, FRA	135:-

## BEER

<b>N.A.P.A, Sigtuna 0,5%</b>	65:-
<b>Peter, Pale &amp; Mary, Mikkeller 4,6%</b>	85:-
<b>Session IPA, Poppels Bryggeri 4,2%</b>	85:-
<b>Ruby Gems, Brekeriet 4,7%</b>	105:-
<b>Italo Pils, Sthlm Brewing Co 5,2%</b>	95:-
<b>Smokey Mountain, Svartberget 6%</b>	95:-

## DRAFT BEER

## NON ALCOHOLIC

<b>Fresh sparkling/still</b>	35:-/pers
<b>Organic Juice from Flen</b>	70:-
<b>Real Raspberry, Törst</b>	70:-
<b>Ginger Beer, Fever-Tree</b>	65:-
<b>Ginger Ale, Fentimans</b>	65:-

Apart from the above wines we also serve a selection of exclusive wines by the glass, and have access to the Grand Hotel wine cellar list.

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