

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	135 kr
Stekt grön sparris ramslöksmajonnäs	155 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 hängmörad biff svamp, svartpeppar, salladslök	315 kr
Blad, skott, örter & gula betor olivolja, vinäger, salt, svartpeppar	145 kr

Missa inte!

ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Matjessill från Haugesund
Hacket 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, limaskal,
havssalt 195 kr

MATBARENS 4-RÄTTER

945 kr

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

Tartar på reninnanlår & Kalixlöjrom
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 20

Tunt skivad gös från Hjälmarens
forellrom, tomat, olivolja, lime

Vår lamm från Sörmland
gröna ärtor, fårost, mynta

Rabarbersmulpaj & vaniljglass

Fredagar 12.00-13.30

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

Dryck

VITT

Mâcon-Chaintré 2016 Maison Valette, Bourgogne, FRA	225 kr
Collio Bianco 2018 Edi Keber, Friuli, ITA	180 kr
Riesling 120 N.N. 2017 Odinstal, Pfalz, TYS	175 kr
Bourgogne Tonnerre 2019 Patrick Piuze, Bourgogne, FRA	150 kr
Xisto Ilimitado 2019 Luis Seabra, Douro, POR	135 kr

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
Susucaro Rosato 2019 Frank Cornelissen, Sicilien, ITA	150 kr
Petit Taureau 2018 Domaine Padié, Roussillon, FRA	135 kr

ÖL

N.A.P.A., Sigtuna 0,5%	65 kr
Mathias Dahlgrens Lättöl, Qvånum mat & malt 2,25%	65kr
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, Fentimans	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.

food

PRODUCTS IN FOCUS

30g Swedish whitefish roe sour cream, raw onion, potatoes	210:-
Langoustines from Bohuslän crown dill mayonnaise	350:-
30g Carelian Caviar butter fried toast	895:-
Spanish yogurt from sheep's milk cucumber, olive, garlic, oregano	135:-
Grilled green asparagus ramson mayonnaise	155:-

MATBAREN'S CLASSICS

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

Don't miss!

THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

Matjess herring from Håugsund
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 20

Pike perch carpaccio from Hjälmarens
trout roe, tomato, olive oil, lime

Spring lamb from Sörmland
green peas, sheep cheese, mint

Rhubarb crumble & vanilla ice-cream

Fridays 12.00-13.30

Beverage

WHITE

Mâcon-Chaintré 2016 Maison Valette, Burgundy, FRA	225:-
Collio Bianco 2018 Edi Keber, Friuli, ITA	180 :-
Riesling 120 N.N. 2017 Odinstal, Pfalz, GER	175 :-
Bourgogne Tonnerre 2019 Patrick Piuze, Burgundy, FRA	150:-
Xisto Ilimitado 2019 Luis Seabra, Douro, POR	135:-

RED

Haut-Médoc 2016 Clos du Jaugueyron, Bordeaux, FRA	215:-
Crozes-Hermitage 2019 "Mise en Bouche" Emmanuel Darnaud, Rhône, FRA	170:-
Benedic 2019 Monastero Suore Cistercensi, Lazio, ITA	165:-
Bourgogne Rouge "Garance" 2018 Montanet-Thoden, Burgundy, FRA	160:-
Susucaro Rosato 2019 Frank Cornelissen, Sicily, ITA	150:-
Petit Taureau 2018 Domaine Padié, Roussillon, FRA	135:-

BEER

N.A.P.A, Sigtuna 0,5%	65:-
Mathias Dahlgrens, Qvånum mat & malt 2,25%	65:-
Peter, Pale & Mary, Mikkeller 4,6%	85:-
Session IPA, Poppels Bryggeri 4,2%	85:-
Ruby Gems, Brekeriet 4,7%	105:-

DRAFT BEER

Italo Pils, Sthlm Brewing Co 5,2%	95:-
Smokey Mountain, Svartberget 6%	95:-

NON ALCOHOLIC

Fresh sparkling/still	35:-/pers
Organic Juice from Flen	70:-
Real Raspberry, Törst	70:-
Ginger Beer, Fentimans	65:-
Ginger Ale, Fentimans	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.