

Mat

RÅVARAN I FOKUS

30g Stenbitsrom
gräddfil, rå lök, mandelpotatis 175 kr

Kokt havskräfta från Bohuslän
krondillsmajonnäs 350 kr

30g Carelian Caviar 895 kr
50g Anna Dutch Caviar 1400 kr
smörstekt toast

Kokt kronärtskocka
brynt grädde, örter 180 kr

Halstrad chistorra
på surdegsbröd 155 kr

MATBARENS KLASSIKER

Pumpa & broccoli
tryffel, mandel, lagrad ost 255 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

MATBARENS 4-RÄTTER 945 kr

Nikkei på makrill & råräka
avokado, majs, gurka, forellrom, soja

Tartar på reninnanlår & Kalixlöjrom
rökt gräddfil, rödlök, citronskal, blodchips

Tempurafriterad bergtungafilé
pepparrot, kaporis, rå lök, dragon

Träkolsgrillad pluma
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 32

Friterad majs från Östergötland
bearnaise, rökt paprika, lime

Ångad kummel från Nordsjön
kantareller, gröna ärtor, dill

Sommarhallon med lakritsglass

Fredagar 12.00-13.30

Dryck

VITT

Rully "Maizières" 2018
Dereuil-Janthial, Bourgogne, FRA 245 kr

Bianco 2019
Mitja Sirk, Friuli, ITA 180 kr

Riesling 120 N.N. 2017
Odinstal, Pfalz, TYS 175 kr

Fragile "V2" 2019
La Grange Aux Belles, Loire, FRA 160 kr

Grololo Blanc 2020
Pithon-Paillé, Loire, FRA 130 kr

RÖTT

Barbaresco 2018
De Forville, Piemonte, ITA 215 kr

Champsaur 2019
Maxime-Francois Laurent,
Rhône, FRA 175 kr

Bourgogne Rouge 2019
C. Bellavoine, Bourgogne, FRA 165 kr

Eidos Ermos Tinto 2018
Luis Anxo Rodríguez, Galicien, SPA 155 kr

Unlitro 2020
Ampeleia, Toscana, ITA 130 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

All The Way Session IPA,
Dugges 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

Real Elderflower, Törst 70 kr

Ginger Ale, Fentimans 65 kr

Missar 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, limskal,
havssalt 195 kr

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

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 Lumpfish roe sour cream, raw onion, potatoes	175:-
Langoustines from Bohuslän crown dill mayonnaise	350:-
30g Carelian Caviar	895:-
50g Anna Dutch Caviar butter fried toast	1400:-
Artichoke hearts browned cream, herbs	180:-
Seared chistorra sourdough bread	155:-

MATBAREN'S CLASSICS

Pumpkin & broccoli truffle, almond, aged cheese	255:-
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 mackerel & raw shrimp
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

Charcoal grilled pluma
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 28

Deep fried corn from Östergötland
bearnaise, smoked peppers, lime

Steamed hake from Nordsjön
chantarelles, green peas, dill

Summer raspberries
with licorice ice cream

Fridays 12.00-13.30

Beverage

WHITE

Rully "Maizières" 2018 Dereuil-Janthial, Burgundy, FRA	245:-
Bianco 2019 Mitja Sirk, Friuli, ITA	180:-
Riesling 120 N.N. 2017 Odinstal, Pfalz, GER	175:-
Fragile "V2" 2019 La Grange Aux Belles, Loire, FRA	160:-
Grololo Blanc 2020 Pithon-Paillé, Loire, FRA	130:-

RED

Barbaresco 2018 De Forville, Piedmont, ITA	215:-
Champsaurél 2019 Maxime-Francois Laurent, Rhône, FRA	175:-
Bourgogne Rouge 2019 C. Bellavoine, Burgundy, FRA	165:-
Eidos Ermos Tinto 2018 Luis Anxo Rodríguez, Galicia, SPA	155:-
Unlitro 2020 Ampeleia, Tuscany, ITA	130:-

BEER

N.A.P.A., Sigtuna 0,5%	65:-
Mathias Dahlgrens, Qvånum mat & malt 2,25%	65:-
Peter, Pale & Mary, Mikkeller 4,6%	85:-
All The Way Session IPA, Dugges 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:-
Real Elderflower, Törst	70:-
Ginger Ale, Fentimans	65:-

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

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.