

# food

## PRODUCTS IN FOCUS

<b>Berberechos, Galician cockles</b> white wine, parsley, olive oil	220:-
<b>Langoustines from Bohuslän</b> crown dill mayonnaise	350:-
<b>30g Carelian Caviar</b>	895:-
<b>50g Anna Dutch Caviar</b> butter fried toast	1400:-
<b>Fried black trumpet mushrooms</b> egg yolk, garlic, chicken broth	180:-
<b>Seared lamb</b> arctic raspberry chimichurri, chili oil	265:-

## MATBAREN'S CLASSICS

<b>Cauliflower royale, truffle, gruyère</b> hazelnuts, watercress, silver onion	255:-
<b>"Steamed beef bun"</b> kimchi, pickled cucumber, onion	105:-/pc.
<b>Steamed cod &amp; mushrooms</b> butter sauce, trout roe, spring onion	285:-
<b>Seared Swedish steak</b> mushroom, 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...

cyberbra

Matjäs herring from Haugesund  
egg 63 °C, crispbread 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:-

**Yellowfin tuna Semi-tataki**  
wasabi mayonnaise, gari, cress  
(MSC)

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

**Red curry lobster soup**  
halibut, apple, walnuts

**Adana shish kebab of kid goat from  
Orranäs gård**  
pumpkin hummus, kale, labneh

### 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 41

**Pumpkin & kale**  
sea buckthorn, onion, brown butter

**Steamed cod, fried brussel sprouts**  
coriander, chili, soy hollandaise

### Quince

vanilla cream, filo pastry, apple sorbet

Fridays 12.00-13.30

Beverage pairing: two half glass wine 185:-

# Beverage

## WHITE Gl.

<b>Mâcon-Chaintré 2017</b> Maison Valette, Burgundy, FRA	235:-
<b>Fiano di Avellino 2018</b> Ciro Picariello, Campania, ITA	180:-
<b>Chablis 2018</b> Guillaume Vrignaud, Chablis, FRA	170:-
<b>Riesling Trocken 2020</b> Sybille Kuntz, Mosel, GER	160:-
<b>Dinamica 2019</b> Filipa Pato, Bairrada, POR	130:-

## RED

<b>Barolo 2017</b> Giacomo Fenocchio, Piedmont, ITA	235:-
<b>Crozes-Hermitage 2019</b> Emmanuel Darnaud, Rhône, FRA	170:-
<b>Kékfrankos 2019</b> Bott Frigyes, Muzsla, SK	165:-
<b>Nerocapitano 2020</b> Lamoresca, Sicily, ITA	155:-
<b>Xisto Ilimitado 2019</b> Luis Seabra, Douro, POR	135:-

## BEER

<b>N.A.P.A, Sigtuna 0,5%</b>	65:-
<b>Mathias Dahlgrens Light</b> Qvånum mat & malt 2,25%	65:-
<b>Berliner Yuzu, Mikkeller 2,7%</b>	75:-
<b>Peter, Pale &amp; Mary, Mikkeller 4,6%</b>	85:-
<b>Garden of Eden Fruit IPA</b> To Øl 6,4%	95:-
<b>Ruby Gems, Brekeriet 4,7%</b>	105:-

## DRAFT BEER

<b>Östermalmspilsner</b> Sthlm Brewing Co 5,4%	95:-
---	------

## NON ALCOHOLIC

<b>Fresh sparkling/still</b>	35:-/pers
<b>Organic Juice from Flen</b>	70:-
<b>Real Raspberry, Törst</b>	70:-
<b>Real Elderflower, Törst</b>	70:-
<b>Ginger Ale, Fentimans</b>	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.

# Mat

## RÅVARAN I FOKUS

<b>Berberechos, galiciska hjärtmusslor</b> vitt vin, persilja, olivolja	220 kr
<b>Kokt havskräfta från Bohuslän</b> krondillsmajonnäs	350 kr
<b>30g Carelian Caviar</b>	895 kr
<b>50g Anna Dutch Caviar</b> smörstekt toast	1400 kr
<b>Stekt svart trumpetsvamp</b> äggula, vitlök, kycklingfond	180 kr
<b>Hällstekt höstlamm</b> åkerbärschimichurri, chiliolja	265 kr

## MATBARENS KLASSIKER

<b>Blomkålsroyale, hösttryffel &amp; gruyère</b> hassel nötter, vattenkrasse, silverlök	255 kr
<b>"Steamed beef bun"</b> kimchi, inlagd gurka, rostad lök	105 kr/st
<b>Ångad torsk &amp; svamp</b> smörsås, forellrom, sticklök	285 kr
<b>Stekt hängmörad biff</b> svamp, svartpeppar, salladslök	315 kr
<b>Blad, skott, örter &amp; gula betor</b> olivolja, vinäger, salt, svartpeppar	145 kr

Missar inte!

ALLTID SITT ELLER STRÖMNING...

cyberbra  
Matjessill från Havgssund  
499 63 °C, kinketsbröd 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

## MATBARENS 4-RÄTTER

945 kr

**Semi-tataki på gulfnad tonfisk**  
wasabimajonnäs, gari, smörgåskrasse (MSC)

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

**Hummersoppa på röd curry**  
hällefundra, äpple, valnötter

**Adana shish kebab på killing**  
från Orranäs gård  
pumpahummus, svartkål, labneh

### Dryckespaket

Goda val / 4gl 695 kr

Exklusiva val / 4gl 1295 kr

Alkoholfria val / 4gl 345 kr

Severas endast kvällstid

## LUNCH I SÄSONG 495kr

VECKA 41

**Pumpa & svartkål**  
havtorn, sotad lök, brynt smör

**Ångad torsk med friterad brysselkål**  
koriander, chili, sojahlollandaise

**Inkokt kvittenäpple**  
vaniljcremé, krispig filodeg, äppelsorbet

Fredagar 12.00-13.30

Dryckespaket: två halva glas vin 185 kr

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

# Dryck

## VITT

Gl.

<b>Mâcon-Chaintré 2017</b> Maison Valette, Bourgogne, FRA	235 kr
<b>Fiano di Avellino 2018</b> Ciro Picariello, Kampanien, ITA	180 kr
<b>Chablis 2018</b> Guillaume Vrignaud, Chablis, FRA	170 kr
<b>Riesling Trocken 2020</b> Sybille Kuntz, Mosel, TYS	160 kr
<b>Dinamica 2019</b> Filipa Pato, Bairrada, POR	130 kr

## RÖTT

<b>Barolo 2017</b> Giacomo Fenocchio, Piemonte, ITA	235 kr
<b>Crozes-Hermitage 2019</b> Emmanuel Darnaud, Rhône, FRA	170 kr
<b>Kékfrankos 2019</b> Bott Frigyes, Muzsla, SVK	165 kr
<b>Nerocapitano 2020</b> Lamoresca, Sicilien, ITA	155 kr
<b>Xisto Ilimitado 2019</b> Luis Seabra, Douro, POR	135 kr

## ÖL

<b>N.A.P.A.</b> , Sigtuna 0,5%	65 kr
<b>Mathias Dahlgrens Lättöl</b> Qvånum mat & malt 2,25%	65 kr
<b>Berliner Yuzu</b> , Mikkeller 2,7%	75 kr
<b>Peter, Pale &amp; Mary</b> , Mikkeller 4,6%	85 kr
<b>Garden of Eden Fruit IPA</b> To Øl 6,4%	95 kr
<b>Ruby Gems</b> , Brekeriet 4,7%	105 kr

## FAT

<b>Östermalmspilsner</b> , Sthlm Brewing Co 5,4%	95 kr
---	-------

## ALKOHOLFRITT

<b>Fresh</b> kolsyrat/stilla	35 kr/pers
<b>Ekologisk must från Flen</b>	70 kr
<b>Real Raspberry</b> , Törst	70 kr
<b>Real Elderflower</b> , Törst	70 kr
<b>Ginger Ale</b> , Fentimans	65 kr

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