

Mat

RÅVARAN I FOKUS

Berberechos, galiciska hjärtmusslor
vitt vin, persilja, olivolja 220 kr

Kokt havskräfta från Bohuslän
krondillsmajonnäs 350 kr

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

Stekt svart trumpetsvamp
äggula, vitlök, kycklingfond 180 kr

Hällstekt höstlamm
åkerbärschimichurri, chiliolja 265 kr

MATBARENS KLASSIKER

Blomkålsroyale, hösttryffel & gruyère
hasselnotter, vattenkrasse, silverlök 255 kr

"Steamed beef bun"
kimchi, inlagd gurka, rostad lök 105 kr/st

Ångad torsk & svamp
smörsås, forellrom, sticklök 285 kr

Stekt hängmörad biff
svamp, svartpeppar, salladslök 315 kr

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

Missa inte!

ALLTID SITT ELLER STRÖMNING...

cyberbra

Matjessill från Haugesund
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 (MSC)
wasabimajonnäs, gari, smörgåskrasse

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, sojahollandaise

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.

Mâcon-Chaintré 2017
Maison Valette, Bourgogne, FRA 235 kr

Fiano di Avellino 2018
Ciro Picariello, Kampanien, ITA 180 kr

Chablis 2018
Guillaume Vrignaud, Chablis, FRA 170 kr

Riesling Trocken 2020
Sybille Kuntz, Mosel, TYS 160 kr

Dinamica 2019
Filipa Pato, Bairrada, POR 130 kr

RÖTT

Barolo 2017
Giacomo Fenocchio, Piemonte, ITA 235 kr

Crozes-Hermitage 2019
Emmanuel Darnaud, Rhône, FRA 170 kr

Kékfrankos 2019
Bott Frigyes, Muzsla, SVK 165 kr

Nerocapitano 2020
Lamoresca, Sicilien, ITA 155 kr

Xisto Ilimitado 2019
Luis Seabra, Douro, POR 135 kr

ÖL

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

Mathias Dahlgrens Lättöl
Qvånum mat & malt 2,25% 65 kr

Berliner Yuzu, Mikkeller 2,7% 75 kr

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

Garden of Eden Fruit IPA
To Øl 6,4% 95 kr

Ruby Gems, Brekeriet 4,7% 105 kr

FAT

Östermalmspilsner,
Sthlm Brewing Co 5,4% 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

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

food

PRODUCTS IN FOCUS

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

MATBAREN'S CLASSICS

Cauliflower royale, truffle, gruyère hazelnuts, watercress, silver onion	255:-
"Steamed beef bun" kimchi, pickled cucumber, onion	105:-/pc.
Steamed cod & mushrooms butter sauce, trout roe, spring onion	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...

cyberbra

Matjäs herring from Haugsund
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.

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

RED

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

BEER

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

DRAFT BEER

Östermalmspilsner Sthlm Brewing Co 5,4%	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.