

# 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 vild svamp**  
äggula, vitlök, kycklingfond 180 kr

**Hällstekt höstlamm**  
åkerbärschimichurri, chiljolja 265 kr

## MATBARENS KLASSIKER

**Blomkålsroyale, hösttryffel & gruyère**  
hasselnotter, vattenkrasse, silverlök 245 kr

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

**Ångad torsk med friterad brysselkål**  
koriander, chili & sojahollandaise 285 kr

**Hällstekt hängmörad biff**  
rödbetor, pepparrotsgräddfil, lök 305 kr

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

**Dumpling på rotistekt fläksida**  
råa grönsaker, sötsur sirapsås,  
friterad fläsksvål 265 kr

Missa inte!



ALLTID SITT ELLER STRÖMMING...  
cyberbrä  
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, jalapeno, limaskal,  
havssalt 195 kr



## MATBARENS 4-RÄTTER

945 kr

**Semi-tataki på gulfenad tonfisk**  
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 445 kr

Severas endast kvällstid

## LUNCH I SÄSONG 495kr

VECKA 47

**Potatis & tryffel**  
smörsås, ägg 63°C, potatischips

**Friterad västerhavsfisk**  
kaprismajonnäs, crudité, citron

**Kokos-Crème Caramel**  
salt karamellsås, choklad, torkade hallon

Onsdag-Fredag 12.00-13.30

Dryckespaket: två halv glas vin 185 kr

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

# Dryck

## VITT

Gl.

**Chablis "Terroirs de Béru" 2018**  
Château de Béru, Chablis, FRA 225 kr

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

**Riesling Trocken 2020**  
Sybille Kuntz, Mosel, TYS 160 kr

**Leirana 2020**  
Forjas del Salnés, Rias Baixas, SPA 155 kr

**Trinqu'âmes 2020**  
Domaine la Grange Tiphaine,  
Loire, FRA 130 kr

## RÖTT

**Barolo 2017**  
Giacomo Fenocchio, Piemonte, ITA 235 kr

**Rosso di Montalcino 2019**  
La Torre, Toscana, ITA 180 kr

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

**Bourgogne Rouge 2019**  
Confuron-Gindre, Bourgogne, FRA 165 kr

**Candea Tinto 2016**  
Quinta da Muradella,  
Monterrei, SPA 130 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

**Gullmars-IPA**  
Gröna Linjen Bryggeri 5,8% 95 kr

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

## FAT

**S:t Eriks Lager**  
S:t Eriks Bryggeri 5,1% 75 kr

## ALKOHOLFRITT

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

**Ekologisk must från Flen** 70 kr

**Real Raspberry**, Törst 70 kr

**Real Elderflower**, Törst 70 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

<b>Berberechos, Galician clams</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 wild 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	245:-
<b>"Steamed beef bun"</b> kimchi, pickled cucumber, onion	105:-/pc.
<b>Steamed cod &amp; fried brussel sprouts</b> coriander, chili, soy hollandaise	285:-
<b>Seared Swedish steak</b> beetroot, horseradish cream, onion	305:-
<b>Leaves, sprouts, herbs &amp; beets</b> olive oil, vinegar, salt, black pepper	145:-
<b>Pork belly dumpling</b> raw vegetables, sweet & sour sauce, fried pork rind	265:-

Don't miss!



THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

cybberbra

Matjess herring from Haugssund  
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 445:-

Only served in the evenings

## LUNCH IN SEASON 495:- WEEK 47

**Potatoes & truffles**  
butter sauce, eggs 63°C, potato chips

**Deep-fried North sea fish**  
capers mayonnaise, crudité, lemon

**Coconut Creme Caramel**  
salt caramel, chocolate, dried raspberries

Wednesday-Friday 12.00-13.30

Beverage pairing: two half glass wine 185:-

# Beverage

## WHITE

<b>Chablis "Terroirs de Bèru" 2018</b> Château de Bèru, Chablis, FRA	225:-
<b>Fiano di Avellino 2018</b> Ciro Picariello, Campania, ITA	180:-
<b>Riesling Trocken 2020</b> Sybille Kuntz, Mosel, GER	160:-
<b>Leirana 2020</b> Forjas del Salnés, Rias Baixas, SPA	155:-
<b>Trinqu'âmes 2020</b> Domaine la Grange Tiphaine, Loire, FRA	130:-

## RED

<b>Barolo 2017</b> Giacomo Fenocchio, Piedmont, ITA	235:-
<b>Rosso di Montalcino 2019</b> La Torre, Tuscany, ITA	180:-
<b>Crozes-Hermitage 2019</b> Emmanuel Darnaud, Rhône, FRA	170:-
<b>Bourgogne Rouge 2019</b> Confuron-Gindre, Burgundy, FRA	165:-
<b>Candea Tinto 2016</b> Quinta da Muradella, Monterrei, SPA	130:-

## 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>Gullmars-IPA</b> Gröna Linjen Bryggeri 5,8%	95:-
<b>Ruby Gems, Brekeriet 4,7%</b>	105:-

## DRAFT BEER

<b>S:t Eriks Lager</b> S:t Eriks Bryggeri 5,1%	75 :-
---	-------

## 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:-

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.