

food

PRODUCTS IN FOCUS

Berberechos, Galician clams 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 wild 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	245:-
"Steamed beef bun" kimchi, pickled cucumber, onion	105:-/pc.
Steamed cod & fried brussel sprouts coriander, chili, soy hollandaise	285:-
Seared Swedish steak beetroot, horseradish cream, onion	305:-
Leaves, sprouts, herbs & beets olive oil, vinegar, salt, black pepper	145:-
Pork belly dumpling 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 G1.

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

RED

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

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:-
Gullmars-IPA Gröna Linjen Bryggeri 5,8%	95:-
Ruby Gems, Brekeriet 4,7%	105:-

DRAFT BEER

S:t Eriks Lager S:t Eriks Bryggeri 5,1%	75 :-
---	-------

NON ALCOHOLIC

Fresh sparkling/still	35:-/pers
Organic Juice from Flen	70:-
Real Raspberry, Törst	70:-
Real Elderflower, Törst	70:-

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.

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, chiliolja 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 fläksvål 265 kr

Missa inte!

ALLTID SITT ELLER STRÖMMING...

cyberbra

Matjessill från Haugesund

499 63°C, kändesbröd 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

Semi-tataki på gulfnad 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, potatiships

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.