

# Mat

## RÅVARAN I FOKUS

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

**Kokt havskräfta från Bohuslän**  
krondillsmajonnäs 350 kr

**30g Royal Siberian Caviar**  
smörstekt toast 895 kr

**Jordärtskocka, ägg & tryffel**  
svartkål, syrad lök, brynt smör 185 kr

**Hällstekt höstlamm**  
chimichurri, chiliolja 265 kr

## MATBARENS KLASSIKER

**Kall blomkålsroyale, tryffel & gruyère**  
hasselnötter, 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 rötstekt fläksida**  
råa grönsaker, sötsur sirapsås, friterad fläksvål 265 kr

## MATBARENS 4-RÄTTER

945 kr

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

**Nikkei på ren från Arvidsjaur**  
Leche de tigre, gurka, sojatapioka

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

**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 3

**Skandinavisk Sashimi**  
ren, avokado, röding

**Biff Dahlgren**  
oxfilé, tryffel, rostad potatis

**Mandelkaka**  
äpple & calvadosgrädde

Onsdag - Fredag 12.00-13.30

Dryckespaket: två halv glas vin 185 kr

# Dryck

## VITT GI.

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

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

**Peter Weiss 2020**  
Peter Wetzer, Sopron, HU 155 kr

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

## RÖTT

**Bourgogne Rouge Garance 2019**  
Montanet-Thoden, Bourgogne, FRA 210 kr

**Rosso di Montalcino 2018**  
Donatella Cinelli Colombini,  
Toscana, ITA 180 kr

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

**Petit Taureau Rouge 2018**  
Domaine Jean-Philippe Padié  
Roussillon, FRA 150 kr

## ÖL

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

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

**Ginger Beer, Fentiman's** 65kr

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

Missa inte!

ALLTID SITT ELLER STRÖMNING...

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, jalapeño, limskal,  
havssalt 195 kr

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

# 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 Royal Siberian Caviar</b> butter fried toast	895:-
<b>Jerusalem artichoke, egg &amp; truffle</b> black cabbage, pickled onion, browned butter	185:-
<b>Seared lamb</b> chimichurri, chili oil	265:-

## MATBAREN'S CLASSICS

<b>Cold 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...

cyberbra  
Matjäs 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)

**Nikkei of reindeer from Arvidsjaur**  
Leche de tigre, cucumber, soy tapioca

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

**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 3

**Scandinavian Sashimi**  
reindeer, avocado, arctic char

**Biff Dahlgren**  
fillet of beef, truffle, roasted potatoes

**Almond cake**  
apple & calvados cream

Wednesday - Friday 12.00-13.30

Beverage pairing: two half glass wine 185:-

# Beverage

## WHITE Gl.

<b>Chablis "Terroirs de Béro" 2018</b> Château de Béro, Chablis, FRA	225:-
<b>Riesling Trocken 2020</b> Sybille Kuntz, Mosel, GER	160:-
<b>Peter Weiss 2020</b> Peter Wetzer, Sopron, HU	155:-
<b>Trinqu'âmes 2020</b> Domaine la Grange Tiphaine, Loire, FRA	130:-

## RED

<b>Bourgogne Garance Rouge 2019</b> Montanet-Thoden, Burgundy, FRA	210:-
<b>Rosso di Montalcino 2018</b> Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, ITA	180:-
<b>Crozes-Hermitage 2019</b> Emmanuel Darnaud, Rhône, FRA	170:-
<b>Petit Taureau Rouge 2018</b> Domaine Jean-Philippe Padié Roussillon, FRA	150:-

## BEER

<b>N.A.P.A, Sigtuna 0,5%</b>	65:-
<b>Mathias Dahlgrens Light</b> Qvånum mat & malt 2,25%	65:-
<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:-
<b>Ginger Beer, Fentiman's</b>	65:-

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.