

Mat

RÅVARAN I FOKUS

Hällstekt svensk bläckfisk sobrasada, silverlök, persilja	195 kr
Kokta havskräftor från Bohuslän krondillsmajonnäs	350 kr
30g Caviar smörstekt toast	895 kr
Hällstekta lammkotletter chimichurri, chiliolja	265 kr
Grillad grön sparris med tryffel grön romesco, silverlök, bladgrönt	185 kr

MATBARENS KLASSIKER

Bakad vit sparris med nässelcremè toppmurklor, ägg 63°C, ramslök	275 kr
"Steamed beef bun" kimchi, inlagd gurka, rostad lök	105 kr/st
Smörstekt piggvar & vit sparris Sandefjordsås, stenbitsrom, macadamianötter	325 kr
Hällstekt svensk hängmörad biff jordärtskocka, tryffel, rödbeta	295 kr
Blad, skott, örter & gula betor olivolja, vinäger, salt, svartpeppar	145 kr
Dumpling på rôtistekt fläksida råa grönsaker, sötsur sirapsås, friterad fläksvål	265 kr

Missa inte!



ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

cyberbrä
Matjessill från Haugesund
499 63 °C, kändesbröd 225:-

Prova!

sen den 17 oktober 2020 driver vi "oversas"
by Mathias Dahlgren på senova vani i
Maldiverna,
En av våra populäraste rätter på ön är...
Avokadotoast, bladgrönt, jalapeno, limeskal,
havssalt 195 kr



MATBARENS 4-RÄTTER

945 kr

Crudo på gulfnad tonfisk
grapefrukt, örtemulsion, pinjenötter

(MSC)

Grovmalen tartar på innanlår
smörstekt toast, surkål, saltgurka

Lättrökt hälleflundra, rotselleri & agretti
vitvinssås, sjökorall, äpple

Hällstekt lammsadel
spetskål, tryffel, ramslök

Dryckespaket

Goda val / 4gl 695 kr

Exklusiva val / 4gl 1295 kr

Alkoholfria val / 4gl 445 kr

Severas endast kvällstid

LUNCH I SÄSONG 495kr

VECKA 19

Gös från Mälaren
fläder, grillad majonnäs, pepparrot

Grovmalen hängmörad entrecôte
ostcreme, tomat, potatisfritters

Vild choklad från Bolivia
toffeeglass, gräddfil, nötter

Onsdag - Fredag 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.

Bourgogne Chardonnay 2018
Au Pied Du Mont Chauve, Famille Picard,
Bourgogne, FRA 180 kr

Huia Sauvignon Blanc 2020
Huia Vineyards, Marlborough, NZ 160 kr

Riesling Trocken 2020
Ökonomieret Rebholz, Pfalz, TYS 150 kr

Aligoté 2019
Domaine Henri Naudin-Ferrand,
Bourgogne, FRA 135 kr

RÖTT

Barolo 2018
Giacomo Fenocchio, Piemonte, ITA 240 kr

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

Blauer Spätburgunder 2017
Weingut Knipser, Pfalz, TYS 160 kr

Petit Taureau Rouge 2020
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

Bright Light Gluten-Free Pale Ale
Stockholm Brewing Co. 5,5% 95 kr

FAT

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

ALKOHOLFRI

Fresh kolsyrat/stilla 35 kr/pers

Ekologisk must från Flen 70 kr

Real Törst 70 kr

Ginger Beer, Fentiman's 65 kr

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

Food

PRODUCTS IN FOCUS

Seared Swedish squid sobrasada, onions, parsley	195:-
Langoustines from Bohuslän crown dill mayonnaise	350:-
30g Caviar butter fried toast	895:-
Seared lamb cutlet chimichurri, chili oil	265:-
Grilled green asparagus with truffle green romesco, silver onions	185:-

MATBAREN'S CLASSICS

Baked white asparagus & nettle cream morels, egg 63°C, ramson	275:-
"Steamed beef bun" kimchi, pickled cucumber, onion	105:-/pc.
Butter-fried turbot & white asparagus Sandefjord sauce, lumpfish roe, macadamia nuts	325:-
Seared Swedish steak Jerusalem artichoke, truffle, beetroot	295:-
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...

cyberbra

Matjäs herring from Haugesund
egg 63 °C, crispbread 225:-

Try this!

since october 17th 2020 we are running overseas by
Mathias Dahlgren in seneva jani, 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:-

(MSC)

Yellowfin tuna Crudo
grapefruit, herb emulsion, pine nuts

Coarsely ground tartar of top side
toast, sauerkraut, pickled cucumber

Lightly smoked halibut, celeriac & agretti
white wine sauce, samphire, apple

Seared saddle of lamb
pointed cabbage, truffle, ramson

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 19

Pike-perch from Mälaren
elderflower, mayonnaise, horseradish

Coarse-ground dry aged entrecôte
cheese cream, tomato, crispy potato

Wild chocolate from Bolivia
toffee ice cream, sour cream, nuts

Wednesday - Friday 12.00-13.30

Beverage pairing: two half glasses of wine 185:-

Please inform us if you have any allergies.
Mathias Dahlgren is a cash free restaurant.

Beverage

WHITE Gl.

Bourgogne Chardonnay 2018 Au Pied Du Mont Chauve, Famille Picard, Burgundy, FRA	180:-
Huia Sauvignon Blanc 2020 Huia Vineyards, Marlborough, NZ	160:-
Riesling Trocken 2020 Ökonomieret Rebholz, Pfalz, GER	150:-
Aligoté 2019 Domaine Henri Naudin-Ferrand, Burgundy, FRA	135:-

RED

Barolo 2018 Giacomo Fenocchio, Piedmont, ITA	240:-
Rosso di Montalcino 2018 Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, ITA	180:-
Blauer Spätburgunder 2017 Weingut Knipser, Pfalz, GER	160:-
Petit Taureau Rouge 2020 Domaine Jean-Philippe Padié, Roussillon, FRA	150:-

BEER

N.A.P.A., Sigtuna 0,5%	65:-
Mathias Dahlgrens Light Qvånum mat & malt 2,25%	65:-
Gullmars-IPA Gröna Linjen Bryggeri 5,8%	95:-
Bright Light Gluten-Free Pale Ale Stockholm Brewing Co. 5,5%	95:-

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 Törst	70:-
Ginger Beer, Fentiman's	65:-

Apart from the above wines we also
serve a selection of exclusive wines by
the glass, and have access to the Grand Hôtel
wine cellar list.