

# Mat

## RÅVARAN I FOKUS

**Tataki på tonfisk**  
soja, furikake, salladslök 220 kr

**Kokta havskräftor från Bohuslän**  
krondillsmajonnäs 350 kr

**30g Löjrom från Kalix** 475 kr  
**30g Caviar**  
smörstekt toast 895 kr

**Friterade ekologiska kycklingvingar**  
sojasås, gräslök, picklad gurka 185 kr

**Kokt färskpotatis & löjrom från Kalix**  
smörsås, silverök, brynt smör 245 kr

## MATBARENS KLASSIKER

**Tartar på "oxhjärta tomat"**  
grillad majonnäs, senapsfrö, avokado 185 kr

**"Steamed beef bun"**  
grillad oxbringa, chipotlemajonnäs,  
picklad paprika 115 kr/st

**Smörstekt piggvar & vit sparris**  
Sandefjordsås, stenbitsrom,  
macadamianötter 325 kr

**Hällstekt grovmalen entrecôte**  
ostkräm, tomat, vattenkrasse 325 kr

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

**Dumpling på rötistekt fläksida**  
råa grönsaker, sötsur sirapsås,  
friterad fläksvål 265 kr

## MATBARENS 4-RÄTTER

945kr

**Fläderpicklad Abborre med stenbitsrom**  
pepparrotsgräddfil, gurka, rättika

**Grovmalen tartar på innanlår**  
smörstekt toast, surkål, saltgurka

**Smörstekt gös från Mälaren**  
fänkål, rädisa, brynt smör, citron

**Hängmörat högrevhjärta**  
rökt smetana, rödbeta, valnötter

### Dryckespaket

Goda val / 4gl 695 kr

Exklusiva val / 4gl 1295 kr

Alkoholfria val / 4gl 445 kr

Severas endast kvällstid

## LUNCH I SÄSONG 495kr

VECKA 26

**Fläderpicklad Abborre med stenbitsrom**  
pepparrotsgräddfil, gurka, rättika

**Hängmörat högrevhjärta**  
rökt smetana, rödbeta, valnötter

**Rårörda jordgubbar med crème anglaise**  
krispig filodeg, jordgubbssorbet, lime

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

**Fragile 2020**  
La Grange aux Belles,  
Loire, Frankrike 160 kr

**Huia Sauvignon Blanc 2020**  
Huia, Marlborough, Nya Zeeland 150 kr

**Riesling Trocken 2020**  
Weingut Rebholz, Pfalz,  
Tyskland 140 kr

**Aligoté 2019**  
Domaine Henri Naudin-Ferrand,  
Bourgogne, Frankrike 135 kr

## RÖTT

**Barolo 2018**  
G. Fenocchio, Piemonte, Italien 240 kr

**Rosso di Montalcino 2018**  
Donatella Colombini,  
Toscana, Italien 180 kr

**Blauer Spätburgunder 2017**  
Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland 160 kr

**Petit Taureau Rouge 2020**  
Domaine Jean-Philippe Padié,  
Roussillon, Frankrike 150 kr

## ÖL

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

## ALKHOLFRITT

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

**Ekologisk must från Flen** 70 kr

**Real Törst** 70 kr

**Ginger Beer, Fentiman's** 70 kr

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

Missar inte!

ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Matjessill från Hångersund  
rägeröd, gräddfil, äpple,  
färskpotatis 225:-

Prova!

Avokadetoast,  
bladgrönt, jalapeño, limeskål,  
havssalt 195 kr

# Food

## PRODUCTS IN FOCUS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Tataki on tuna</b><br>soy, furikake, spring onions                         | 220:-          |
| <b>Langoustines from Bohuslän</b><br>crown dill mayonnaise                    | 350:-          |
| <b>30g Bleak roe from Kalix</b><br><b>30g Caviar</b><br>butter fried toast    | 475:-<br>895:- |
| <b>Deep fried organic chicken wings</b><br>soy, chives, pickled cucumber      | 185:-          |
| <b>New potatoes &amp; bleak roe from Kalix</b><br>butter sauce, silver onions | 245:-          |

## MATBAREN'S CLASSICS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>"Oxheart tomato" tartar</b><br>grilled mayonnaise, mustard seeds, avocado                       | 185:-     |
| <b>"Steamed beef bun"</b><br>grilled beef brisket, chipotle mayonnaise, pickled peppers            | 115:-/pc. |
| <b>Butter-fried turbot &amp; white asparagus</b><br>Sandefjord sauce, lumpfish roe, macadamia nuts | 325:-     |
| <b>Seared coarse-ground entrecôte</b><br>cheese cream, tomato, watercress                          | 325:-     |
| <b>Leaves, sprouts, herbs &amp; beets</b><br>olive oil, vinegar, salt, black pepper                | 145:-     |
| <b>Pork belly dumpling</b><br>raw vegetables, sweet & sour sauce, fried pork rind                  | 265:-     |

Don't miss!  
THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...  
Matjess herring from Haugesund  
rye bread, sour cream, apples,  
new potatoes 225:-

Try this!  
Avocado toast,  
green leaves, jalapeno, lime,  
sea salt 195 kr

## MATBAREN'S 4 COURSES

945:-

**Elderflower pickled perch with lumpfish roe**  
horseradish sour cream, cucumber, daikon

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

**Butter-fried zander from Mälaren**  
fennel, radish, browned butter, lemon

**Dry-aged chuck eye**  
smoked smetana, beetroots, walnuts

### 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 26

**Elderflower pickled perch with lumpfish roe**  
horseradish sour cream, cucumber, daikon

**Dry-aged chuck eye**  
smoked smetana, beetroots, walnuts

**Sweetened strawberries with crème anglaise**  
crispy filo dough, strawberry sorbet, lime

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

|  |       |
|--|-------|
| <b>Fragile 2020</b><br>La Grange aux Belles,<br>Loire, France            | 160:- |
| <b>Huia Sauvignon Blanc 2020</b><br>Huia, Marlborough, New Zealand       | 150:- |
| <b>Riesling Trocken 2020</b><br>Weingut Rebholz, Pfalz, Germany          | 140:- |
| <b>Aligoté 2019</b><br>Domaine Henri Naudin-Ferrand,<br>Burgundy, France | 135:- |

## RED

|   |       |
|---|-------|
| <b>Barolo 2018</b><br>G.Fenocchio, Piedmont, Italy                                    | 240:- |
| <b>Rosso di Montalcino 2018</b><br>Donatella Cinelli Colombini,<br>Tuscany, Italy     | 180:- |
| <b>Blauer Spätburgunder 2017</b><br>Weingut Knipser, Pfalz, Germany                   | 160:- |
| <b>Petit Taureau Rouge 2020</b><br>Domaine Jean-Philippe Padié,<br>Roussillon, France | 150:- |

## BEER

|  |      |
|--|------|
| <b>N.A.P.A., Sigtuna 0,5%</b>  | 65:- |
| <b>Gullmars-IPA</b><br>Gröna Linjen Bryggeri 5,8%                      | 95:- |
| <b>Bright Light Gluten-Free Pale Ale</b><br>Stockholm Brewing Co. 5,5% | 95:- |

## DRAFT BEER

|   |      |
|---|------|
| <b>S:t Eriks Lager</b><br>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 Törst</b>              | 70:-      |
| <b>Ginger Beer, Fentiman's</b> | 70:-      |

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.