

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 tomat "oxhjärta"
grillad majonnäs, senapsfrö, avokado 185 kr

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

Ångad torsk med friterad brysselkål
koriander, chili & sojahollandaise 305 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 28

Fläderpicklad Abborre med stenbitsrom
pepparrotsgräddfil, gurka, rättika

Hängmörat högrevhjärta
rökt smetana, rödbeta, valnötter

Rårörda jordgubbar med crème anglaise
krispig filodeg, jordgubbssorbet, lime

Onsdag-Torsdag 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 Côte d'Or 2020
Domaine Bachelet-Monnot,
Bourgogne, Frankrike 210 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 en större
vinlistan.

Missar inte!

ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

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

Prova!

Avokadetoast,
bladgrönt, jalapeño, limskal,
havssalt 195 kr

Food

PRODUCTS IN FOCUS

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

MATBAREN'S CLASSICS

Tartar of tomato "Oxheart" grilled mayonnaise, mustard seeds, avocado	185:-
"Steamed beef bun" grilled beef brisket, chipotle mayonnaise, pickled peppers	115:-/pc.
Steamed cod & fried brussel sprouts coriander, chili, soy hollandaise	305:-
Seared coarse-ground entrecôte cheese cream, tomato, watercress	325:-
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...
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 28

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

Wednesday Thursday 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 Côte d'Or 2020
Domaine Bachelet-Monnot,
Burgundy, France 210:-

Huia Sauvignon Blanc 2020
Huia, Marlborough, New Zealand 150:-

Riesling Trocken 2020
Weingut Rebholz, Pfalz, Germany 140:-

Aligoté 2019
Domaine Henri Naudin-Ferrand,
Burgundy, France 135:-

RED

Barolo 2018
G.Fenocchio, Piedmont, Italy 240:-

Rosso di Montalcino 2018
Donatella Cinelli Colombini,
Tuscany, Italy 180:-

Blauer Spätburgunder 2017
Weingut Knipser, Pfalz, Germany 160:-

Petit Taureau Rouge 2020
Domaine Jean-Philippe Padié,
Roussillon, France 150:-

BEER

N.A.P.A., Sigtuna 0,5% 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 70:-

Apart from the above wines we also serve
a selection of exclusive wines by the glass, & a
wine list.