

Mat

RÅVARAN I FOKUS

Sikrom från Bottenviken
friterad svartkål, gräddfil,
rödlök, citron 195 kr

Kokta havskräftor från Bohuslän
krondillsmajonnäs 350 kr

30g Caviar
smörstekt toast 895 kr

Lantpaté
vattenkrasse, äpple, champinjon 175 kr

Soja- & smörkokt rotselleri
mandel, gräddfil, rökt brynt smör 155 kr

Hällstekt Pulpo med sobrasada
citron, persilja, gräslök 180 kr

Hällstekta dovhjortskotletter
vitlök, persilja 265 kr

MATBARENS KLASSIKER

Pumpa och broccoli
tryffel, fransk vattenkrasse, mandel 265 kr

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

Skandinavisk sashimi
regnbågslax, ren, soja, pepparrot 255 kr

Ångad torsk med friterad brysselkål
koriander, chili, brynt smör-
& sojahollandaise 315 kr

Stekt rådjur med rotsellericrème
rostad vitlök, toast, mangold 295 kr

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

Roteseristekt fläksida med jordärtskocka
tryffel, rödbeta, vattenkrasse 285 kr

MATBARENS 4-RÄTTER

1045kr

Fläderpicklad gös med stenbitsrom
pepparrotsgräddfil, gurka, rättika

Lammtartar med yoghurt & eldad gurka
timjan, oregano, salt citron, harissaolja

Pot au feu med stekt rimmad sej
salsiccia, tomat, vita bönor

Adana shish kebab på killing
från Orranäs gård
pumpahummus, svartkål, labneh

Dryckespaket

Goda val / 4gl 745 kr

Exklusiva val / 4gl 1295 kr

Alkoholfria val / 4gl 495 kr

Severas endast kvällstid

LUNCH I SÄSONG 495kr

VECKA 47

Svampkroetter med gräslöksfärskost

"Smørrebrød" på rostbiff
stuvad spetskål, karamelliserad lök, tryffel

Äppelpaj med vaniljglass

Onsdag - Fredag 12.00-13.30

Dryckespaket: två mindre glas vin 210 kr

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

Dryck

VITT GL

Pannobile Weissburgunder 2019
A. Gsellmann, Weinland, Österrike 190 kr

Etna Bianco 2021
Tenuta delle Terre Nere,
Sicilien, Italien 180 kr

Chardonnay 2020
Calera, Central Coast, USA 170 kr

Riesling Trocken 2021
Weingut Rebholz, Pfalz, Tyskland 150 kr

RÖTT

Maranges 2020
Domaine Mestre Père & Fils,
Bourgogne, Frankrike 190 kr

Terroir Historique 2019
Terroir al Limit Torroja,
Priorat, Spanien 180 kr

Rosso di Montalcino 2019
Donatella Colombini,
Toscana, Italien 180 kr

Blauer Spätburgunder 2017
Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland 160 kr

ÖL

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

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

FAT

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

S:t Eriks Gluten-Free IPA 5,5% 80 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
vinlista.

Missar inte!

ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Matjessill från Hångersund
rågeröd, gräddfil, äpple,
potatis 225:-

Prova!

Avokadotoast,
bladgrönt, jalapeño,
limaskal, havssalt 195 kr

Food

PRODUCTS IN FOCUS

Whitefish roe from Bottenviken deep fried kale, sour cream, red onion, lemon	195:-
Langoustines from Bohuslän crown dill mayonnaise	350:-
30g Caviar butter fried toast	895:-
Paté of veal watercress, apple, mushroom	175:-
Soy & butter-boiled celeriac almonds, sour cream, smoked browned butter	155:-
Seared Pulpo with sobrasada lemon, parsley, chives	180:-
Seared venison chops garlic, parsley	265:-

MATBAREN'S CLASSICS

Pumpkin & broccoli truffle, watercress, almond	265:-
"Steamed beef bun" grilled beef brisket, chipotle mayonnaise, pickled peppers	115:-/pc.
Scandinavian sashimi rainbow salmon, reindeer, soy, horseradish	255:-
Steamed cod & fried brussel sprouts coriander, chili, soy hollandaise	315:-
Seared roe deer with celeriac cream roasted garlic, toast, swiss chard	295:-
Leaves, sprouts, herbs & beets olive oil, vinegar, salt, black pepper	145:-
Rotisserie pork belly & jerusalem artichoke truffle, beetroot, watercress	285:-

Don't miss!

THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

Matjess herring from Haugesund
rye bread, sour cream, apples,
potatoes 225:-

Try this!

Avocado toast,
green leaves, jalapeno,
lime, sea salt 195 kr

MATBAREN'S 4 COURSES

1045:-

Elderflower pike-perch with lumpfish roe
horseradish sour cream, cucumber, daikon

Lamb tartar, yoghurt & torched cucumber
thyme, oregano, salty lemon, harissa oil

Pot au feu with fried coalfish
salsiccia, tomato, white beans

**Adana shish kebab of kid goat
from Orranäs gård**
pumpkin hummus, black cabbage, labneh

Beverage pairings

Good choice / 4gl 745:-

Exclusive choice / 4gl 1295:-

Non alcoholic choice / 4gl 495:-

Only served in the evenings

LUNCH IN SEASON 495:-

WEEK 47

Mushroom croquettes
cottage cheese with chives

"Smørrebrød" on roast beef
pointed cabbage, caramelized onions, truffle

Apple crumble with vanilla ice cream

Wednesday - Friday 12.00-13.30

Beverage pairing: two smaller glasses of wine 210:-

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

Beverage

WHITE

Pannobile Weissburgunder 2019 A. Gsellmann, Weinland, Austria	GL	190:-
Etna Bianco 2021 Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy		180:-
Chardonnay 2020 Calera, Central Coast, USA		170:-
Riesling Trocken 2021 Weingut Rebholz, Pfalz, Germany		150:-

RED

Maranges 2020 Domaine Mestre Père & Fils, Bourgogne, France		190:-
Terroir Historique 2019 Terroir al Limit Torroja, Priorat, Spain		180:-
Rosso di Montalcino 2019 Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, Italy		180:-
Blauer Spätburgunder 2017 Weingut Knipser, Pfalz, Germany		160:-

BEER

N.A.P.A., Sigtuna 0,5%		65:-
Bright Light Gluten-Free Pale Ale Stockholm Brewing Co. 5,5%		95:-

DRAFT BEER

S:t Eriks Bryggeri		
S:t Eriks Lager 5,1%		75:-
S:t Eriks Gluten-Free IPA 5,5%		80:-

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, and a
bigger wine list for bottles.