

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

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

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

Bräserat lamm
krämig tryffelpolenta, pangrattato

Dryckespaket

Goda val / 4gl 745 kr

Exklusiva val / 4gl 1295 kr

Alkoholfria val / 4gl 495 kr

Severas endast kvällstid

LUNCH I SÄSONG 495kr

VECKA 4

Jordärtskockssoppa med rotistekt kyckling
äpple, salladslök, persilja

Friterad Labneh med pumpahummus
fatoush, granatäpple, sumac

Äppelpaj med vaniljglass

Måndag - 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

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

Chardonnay 2019
Calera, Central Coast, USA 170 kr

Bourgogne Aligote 2020
François Confuron-Gindre
Bourgogne, Frankrike 160 kr

Riesling Trocken 2021
Weingut Rebholz, Pfalz, Tyskland 150 kr

RÖTT

Villa Le Corti, Principi Corsini
Chianti Classico, Toscana, Italien 180 kr

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

Les Oliviers Côtes du Rhône 2021
Les Vignerons d'Estézargues,
Rhône, Frankrike 160 kr

Blauer Spätburgunder 2018
Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland 160 kr

ÖL

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

FAT

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 Hallon 70 kr

Real Törst Fläder 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.

Preval!

Avokadetoast,
bladgrönt, jalapeño,
limsskal, 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 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 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:-
---	-------

MATBAREN'S 4 COURSES 1045:-

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

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

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

Braised lamb
creamy truffle polenta, pangrattato

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 4

Jerusalem artichoke soup with rotisserie chicken
apple, spring onion, parsley

Deep-fried Labneh with pumpkin hummus
fattoush, pomegranate, sumac

Apple pie
vanilla ice cream

Monday - 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	GL
Etna Bianco 2021 Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	180:-
Chardonnay 2019 Calera, Central Coast, USA	170:-
Bourgogne Aligote 2020 François Confuron-Gindre Burgundy, France	160:-
Riesling Trocken 2021 Weingut Rebholz, Pfalz, Germany	150:-

RED	
Villa Le Corti, Principi Corsini Chianti Classico, Tuscany, Italy	180:-
Maranges 2020 Domaine Mestre Père & Fils, Bourgogne, France	190:-
Les Oliviers Côtes du Rhône 2021 Les Vignerons d'Estézargues, Rhône, France	160:-
Blauer Spätburgunder 2018 Weingut Knipser, Pfalz, Germany	160:-

BEER	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%	65:-

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 Raspberry	70:-
Real Törst Elderflower	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.

Try this!

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