

# Food

## PRODUCTS IN FOCUS

<b>Tonkatsu from Halla gård</b> pointed cabbage, ponzu, kimchi emulsion	235:-
<b>Langoustines from Bohuslän</b> crown dill mayonnaise	350:-
<b>30g Caviar</b> butter fried toast	895:-
<b>Torched gem salad with crispy chicken skin</b> Gotland's green asparagus, espelette, liura	225:-
<b>Seared Swedish squid</b> pepper emulsion, wild chives, fried potatoes	215:-
<b>Seared zabuton with chimichurri</b> grilled mayonnaise, silver onion, lemon zest	255:-
<b>Sashimi on Hamachi from Denmark</b> white soy, ramson, blonde grape	265:-

## MATBAREN'S CLASSICS

<b>Two crushed eggs from Sanda hönseri</b> white asparagus from Hjo, browned butter, lemon zest	245:-
<b>Deep-fried Labneh with pumpkin hummus</b> fattoush, pomegranate, sumac	235:-
<b>Steamed bun, 5 spice pork</b> hoisin, soy emulsion, pickled cucumber	105:-/pc.
<b>Steamed cod &amp; fried brussels sprouts</b> coriander, chili, soy hollandaise	325:-
<b>Seared pluma</b> from Brantestads Gårdsslakteri fried primeurs, hoisin, kaffir lime	285:-
<b>Leaves, sprouts, herbs &amp; beets</b> olive oil, vinegar, salt, black pepper	145:-
<b>Dive caught scallop from Hitra</b> egg yolk, velouté, fennel pollen	305:-

Don't miss!

THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

Herseradish baltic herring with  
bleak roe from Mälaren  
potato, apple, browned butter 255:-



Try this!



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

## MATBAREN'S 4 COURSES

1045:-

**Ceviche on pike-perch from Mälaren**  
lumpfish roe, salsa verde, avocado

**5-weeks dry aged sirloin steak**  
bleak roe from Mälaren, levain, horseradish, egg yolk

**White asparagus from Hjo with charred green peas**  
whey butter sauce, tarragon, pointed cabbage

**Spring lamb from Sörmland with green asparagus**  
ramson pesto, stracciatella, olive oil

### Beverage pairings

Good choice 745:-

Exclusive choice 1295:-

Non alcoholic choice 495:-

Only served in the evenings

## COMFORT EXPRESS WEEK 21

295:-

"For lunch in Matbaren, during the month of April we start serving a dish that is meant to make your meal go a little faster, taste really good & be pleasantly filling. It can pretty much be anything that I myself would like to eat for lunch & be happy, fulfilled and satisfied. Comfort food for me should taste finger-licking good & give an immediate feeling of well-being and that it is easy to prepare & easy to both like & eat."

-Mathias Dahlgren

**Veal tartar & salted cucumber from Adolfsnäs**  
dijonnaise, capers, french fries

**Comfort wine** 10cl. / 140:-

Monday - Friday 12.00-13.30

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

# Beverages

## WHITE

<b>Chablis 2021</b> Domaine Gautheron, Chablis, France	GL 210:-
<b>A Pedreira, Albariño 2021</b> Bodegas Fulcro, Rías Baixas e, Spain	180:-
<b>Siccagno Bianco 2020</b> Mariolina Baccellieri, Calabria, Italy	180:-
<b>Kapellchen Riesling 2021</b> Weingut Knipser, Pfalz, Germany	170:-

## SKIN MACERATED

<b>Côtillon des Dames 2017</b> Jean-Yves Péron, Savoie, France	220:-
---	-------

## RED

<b>Etna Rosso 2020</b> Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
<b>Langhe Nebbiolo 2021</b> Agricola Brandini, Piedmont, Italy	180:-
<b>Pinot Noir Reserve 2019</b> Leth, Wagram, Austria	180:-
<b>Los Cantos 2020</b> Finca Torremilanos, Ribera del Duero, Spain	160:-

## BOTTLED BEER

<b>S:t Eriks Bryggeri</b> S:t Eriks IPA 5,3%	85:-
---	------

## DRAFT BEER

<b>S:t Eriks Bryggeri</b> S:t Eriks Lager 5,1%	75:-
<b>Sigtuna Brygghus</b> N.A.P.A, Sigtuna 0,5%	65:-

## NON ALCOHOLIC

<b>Fresh sparkling</b>	35:-/pers.
<b>Organic Juice from Flen</b>	70:-
<b>Real Törst Elderflower</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 a bigger wine list for bottles.

# Mat

## RÅVARAN I FOKUS

**Tonkatsu på karré från Halla gård**  
spetskål, ponzu, kimchiemulsion 235 kr

**Kokta havskräftor från Bohuslän**  
krondillsmajonnäs 350 kr

**30g Caviar**  
smörstekt toast 895 kr

**Eldad hjärtsallad med krispig kycklingskin**  
gotländsk grön sparris, espelette, liura 225 kr

**Hällstekt svensk bläckfisk**  
pepparemulSION, kajplök,  
friterad potatis 215 kr

**Hällstekt zabuton med chimichurri**  
grillad majonnäs, silverlök, citronzest 255 kr

**Sashimi på Hamachi från Danmark**  
vit soja, ramslök, blond grape 265 kr

## MATBARENS KLASSIKER

**Två krossade ägg från Sanda hönseri**  
vit sparris från Hjo, brynt smör,  
citronzest 245 kr

**Friterad labneh med pumpahummus**  
fattoush, granatäpple, sumac 235 kr

**Steamed bun, 5 spice pork**  
hoisin, sojaemulsion, inlagd gurka 105 kr/st

**Ångad torsk med friterad brysselkål**  
koriander, chili, brynt smör  
& sojahollandaise 325 kr

**Hällstekt pluma**  
från Brantestads Gårdsslakteri  
stekta primörer, hoisin, kaffirlime 285 kr

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

**Dykfångad pilgrimsmussla från Hitra**  
äggula, velouté, fänkålspollen 305 kr

Missa inte!

ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Pepparrotströmming med mälarlöjrom  
potatis, äpple, brynt smör 255:-

Prova!

Avokadeteast

bladgrönt, jalapeño  
limaskål, havssalt 195 kr

## MATBARENS 4-RÄTTER

1045kr

**Ceviche på gös från Mälaren**  
stenbitsrom, salsa verde, avokado

**5 veckors hängmörad ryggbiff**  
Mälarlöjrom, levain, pepparrot, äggula

**Vit sparris från Hjo med sotade spritärtor**  
vasslesmörsås, dragon, spetskål

**Sörmländskt vårlamm med grön sparris**  
ramslökspesto, stracciatella, olivolja

## Dryckespaket

Goda val 745 kr

Exklusiva val 1295 kr

Alkoholfria val 495 kr

Severas endast kvällstid

## COMFORT EXPRESS VECKA 21

295kr

”På lunchen i Matbaren börjar vi servera en tallrik mat som är tänkt att gå lite fortare, smaka riktigt gott och vara behagligt mättande. Det kan vara nära vad som helst som jag själv skulle vilja äta till lunch & bli riktigt glad av att bli serverad. Comfortfood för mig skall smaka fingerlicking good & ge en direkt känsla av välbehag. Mat som är enkel att laga, lätt att tycka om & att ätas.”

-Mathias Dahlgren

**Kalvtartar med saltgurka från Adolfsnäs**  
dijonnaise, kapris, pommes frites

**Comfort vin** 10cl. / 140 kr

Måndag - Fredag 12.00-13.30

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

# Dryck

## VITT

**Chablis 2021** GL  
Domaine Gautheron, Chablis, Frankrike 210 kr

**A Pedreira, Albariño 2021**  
Bodegas Fulcro, Rías Baixas, Spanien 180 kr

**Siccagno Bianco 2020**  
Mariolina Baccellieri, Kalabrien, Italien 180 kr

**Kapellchen Riesling 2021**  
Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland 170 kr

## SKALMACERERAT

**Côtillon des Dames 2017**  
Jean-Yves Péron, Savoie, Frankrike 220 kr

## RÖTT

**Etna Rosso 2020**  
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien 190 kr

**Langhe Nebbiolo 2021**  
Agricola Brandini, Piemonte, Italien 180 kr

**Pinot Noir Reserve 2019**  
Leth, Wagram, Österrike 180 kr

**Los Cantos 2020**  
Finca Torremilanos,  
Ribera del Duero, Spanien 160 kr

## FLASKÖL

**S:t Eriks Bryggeri**  
S:t Eriks IPA 5,3% 85 kr

## FATÖL

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

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

## ALKOHOLFRITT

**Fresh kolsyrat** 35 kr/pers.

**Ekologisk must från Flen** 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.