

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Korv med bröd tryffel, potatisemulsion, rostad lök	95 kr/st
Picklade grönsaker	55 kr
Oliver	65 kr
Charkuterier	50g/175 kr

RÅVARAN I FOKUS

Kokta havskräftor från Bohuslän kronhillsmajonnäs	350 kr
30g Caviar smörstekt toast	895 kr
Löjrom från Mälaren smörstekt toast, gräddfil, rödlök	235 kr
Friterad majs med bearnaisesås purjulöksaska, pimienton	175 kr
Eldad gulfenad tonfisk (MSC) brynt smör, citron, soja, pepparrot	205 kr

MATBARENS KLASSIKER

Halstrad svensk bläckfisk pepparemulSION, vitlök, friterad potatis	220 kr
Smörstekta gula kantareller ägg 63°C, karl-johansvamppuré, rostad kycklingfond	255 kr
Steamed bun, 5 spice pork hoisin, sojaemulsion, picklad gurka	115 kr/st
Hällstekt svenskt vildandsbröst pumpa, havtorn, friterad svartkål	290 kr
Ångad rimmad torsk skogsvampsemulsion, forellrom, persilja	295 kr
Hängmörad svensk Zabuton biffomat, Stracciatella, ramslök	315 kr
Blad, skott, örter & gula betor olivolja, vinäger, salt, svartpeppar	145 kr

MATBARENS 4 RÄTTER 1045kr

Ceviche på gös från Mälaren
stenbitsrom, salsa verde, avokado

Carne cruda på hängmörad svensk biff
Gordaloliver, parmesan, ruccola

Croissant med svart trumpetsvamp
jordärtskocka, tryffel, gravad äggula

Hällstekt lammsadel med tryffel & romesco
Valenciamandel, zucchini, salt citron

Dryckespaket

Goda val	745 kr
Exklusiva val	1295 kr
Alkoholfria val	495 kr

NÅGOT LITET ATT AVSLUTA MED...

Dagens ost rågbröd, fikon & äppelmarmelad, valnötter	165 kr
Höglass med grillat äpple karamell, bourbon	135 kr
Vild choklad från Bolivia toffeeglass, gräddfil, nötter	145 kr
Kokos & lingon dulce de leche, vattenlingon, kokosflingor	125 kr
En kula sorbet	65 kr

SÖTT VIN

Moscato'd Asti 2021 Bera Vittorio e Figli, Piemonte, Italien	150 kr
Suduiraut 2007 Château Suduiraut, Sauternes, Frankrike	260 kr
Pedro Ximenez NV Emilio Hidalgo, Jerez, Spanien	140 kr

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

Dryck

BUBBLOR & DRINKAR

Carte d'Or Drappier, Champagne, Frankrike	220 kr
Negroni	195 kr
Dry Martini	195 kr
Old Fashioned	195 kr

VITT / SKALMACERERAT

Bianco NV Dario Princic, Friuli, Italien	210 kr
Chablis 2021 Domaine Gautheron, Chablis, Frankrike	210 kr
Etna Bianco 2022 Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
Bourgogne Aligoté Aline Beauné, Bourgogne, Frankrike	170 kr
Riesling Trocken 2022 Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	160 kr

RÖTT

La Rouge 2005 Louise Magnin, Savoie, Frankrike	220 kr
Etna Rosso 2021 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

ÖL

S:t Eriks Bryggeri S:t Eriks Lager 5,1%	75 kr
S:t Eriks IPA 5,3%	85 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
Enbär & Tonic	115 kr

Utöver dessa viner serverar vi även ett urval av exklusiva viner på glas, samt en större vinlista.

Missa inte!

DET FINNS ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Pepparrotströmming med målarlöjrom
potatis, äpple, brynt smör 255kr

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
truffle, potato emulsion, roasted onion	95:-/pc
Pickles	55:-
Olives	65:-
Charcuterie	50g/175:-

PRODUCT IN FOCUS

Langoustines from Bohuslän	
crown dill mayonnaise	350:-

30g Caviar	
butter fried toast	895:-

Bleak roe from Mälaren	
butter fried toast, sour cream, red onion	235:-

Deep-fried corn with bearnaise sauce	
leek ash, pimienton	175:-

Torched yellowfin tuna (MSC)	
browned butter, lemon, soy, horseradish	205:-

MATBAREN'S CLASSICS

Seared Swedish squid	
pepper emulsion, garlic, crispy potatoes	220:-

Butter fried chantarelles	
egg 63°C, porcini purée, roasted chicken stock	255:-

Steamed bun, 5 spice pork	
hoisin, soy emulsion, pickled cucumber	115:-/pc

Seared Swedish wild duck breast	
pumpkin, sea buckthorn, fried black cabbage	290:-

Steamed cod	
forest mushroom emulsion, trout roe, parsley	295:-

Dry aged swedish Zabuton	
tomato, stracciatella, ramson	315:-

Leaves, sprouts, herbs & beets	
olive oil, vinegar, salt, black pepper	145:-

MATBAREN'S 4 COURSES 1045:-

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

Carne cruda dry aged sirloin steak
Gordal olives, parmesan, arugula

Croissant with black trumpet mushroom
jerusalem artichoke, truffle, cured egg yolk

Seared saddle of lamb with truffle & romesco
Valencia almonds, zucchini, salted lemon

Beverage pairings

Good choice 745:-

Exclusive choice 1295:-

Non alcoholic choice 495:-

SOMETHING SMALL TO FINISH WITH...

Today's cheese	
rye bread, fig & apple marmalade, walnuts	165:-

Hay ice-cream with grilled apple	
caramel, bourbon	135:-

Wild chocolate from Bolivia	
toffee ice-cream, sour cream, nuts	145:-

Coconut & lingonberry	
dulce de leche, water lingonberries, coconut flakes	125:-

One scoop of sorbet	65:-
----------------------------	------

SWEET WINE

Moscato'd Asti 2021	
Bera Vittorio e Figli, Piemonte, Italy	150:-

Suduiraut 2007	
Château Suduiraut, Sauternes, France	260:-

Pedro Ximenez NV	
Emilio Hidalgo, Jerez, Spain	140:-

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

Beverages

BUBBLES & DRINKS

Carte d'Or	GL
Drappier, Champagne, France	220:-
Negroni	195:-
Dry Martini	195:-
Old Fashioned	195:-

WHITE / SKIN CONTACT

Bianco NV	
Dario Princic, Friuli, Italy	210:-
Chablis 2021	
Domaine Gautheron, Chablis, France	210:-
Etna Bianco 2022	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
Bourgogne Aligoté	
Aline Beauné, Burgundy, France	170:-
Riesling Trocken 2022	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	160:-

RED

La Rouge 2005	
Louise Magnin, Savoie, France	220:-
Etna Rosso 2021	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
Langhe Nebbiolo 2021	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	180:-
Pinot Noir Reserve 2019	
Leth, Wagram, Austria	180:-

BEER

S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks Lager 5,1%	75:-
S:t Eriks IPA 5,3%	85:-
Sigtuna Brygghus	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%	65:-

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling	35:-/pers.
Organic Juice from Flen	70:-
Real Törst Elderflower	70:-
Juniper & Tonic	115:-

Apart from the above wines we also serve a selection of exclusive wines by the glass, and a bigger wine list for bottles.

Dont miss!

THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

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

