

# Mat

## NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

<b>Korv med bröd</b>	
tryffel, potatisemulsion, rostad lök	95 kr/st
<b>Picklade grönsaker</b>	55 kr
<b>Oliver</b>	65 kr
<b>Charkuterier</b>	30g/150 kr

## RÅVARAN I FOKUS

<b>Kokta havskräftor från Bohuslän</b>	
krondillsmajonnäs	375 kr
<b>30g Caviar</b>	
smörstekt toast	895 kr
<b>Löjrom från Mälaren</b>	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	235 kr
<b>Hällstekt zabuton</b>	
sobrasadasmör, citron, persilja	245 kr
<b>Sojamarinerad gulfenad tonfisk (MSC)</b>	
apelsin, blodgrape, örtemulsion, buskkrasse	225 kr

## MATBARENS KLASSIKER

<b>Halstrad svensk bläckfisk</b>	
pepparemulSION, vitlök, friterad potatis	220 kr
<b>Steamed bun, Adobo fläksida</b>	
kimchi, koriandermajonnäs, krispsallad	115 kr/st
<b>Pumpa &amp; broccoli</b>	
tryffel, vattenkrasse, mandel	245 kr
<b>Smörstekt piggvar med löjrom</b>	
Hollandaisesås, svartrot, macadamianötter	320 kr
<b>Adana shish kebab på rådjur</b>	
tunnbröd, örtsallad, labneh	295 kr
<b>Tempurafriterad aubergine &amp; soja</b>	
koriander, granatäpple, chili, gari	185 kr

## MATBARENS 4 RÄTTER 1045kr

**Skandinavisk sashimi**  
ren, regnbågslax, avokado, soja

**Carne cruda på hängmörad svensk biff**  
Gordaloliver, parmesan, ruccola

**Rödbeta med hallon & svartkål**  
rökt gräddfil, brynt smör, getost

**Hällstekt lammsadel, 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

**Apelsin & olivolja**  
apelsinfilé, olivolja & citrussorbet, havsalt 120 kr

**Vild choklad från Bolivia**  
toffeeglass, gräddfil, nötter 145 kr

**"Rulltårta"**  
åkerbär, maräng, vanilj 155 kr

**En kula sorbet** 65 kr

## SÖTT VIN

**Suduiraut 2007**  
Ch. Suduiraut, Sauternes, Frankrike 260 kr

**Moscato'd Asti 2021**  
Bera Vittorio e Figli, Piemonte, Italien 150 kr

**Vin Santo Del Chianti 2009**  
Donatella Cinelli Colombini, Toscana, Italien 220 kr

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

# Dryck

## BUBBLOR & DRINKAR

<b>Carte d'Or</b>	GL
Drappier, Champagne, Frankrike	220 kr
<b>Sigrid 2020</b>	
Andersen Winery, Knebel, Danmark	160 kr
<b>Negroni</b>	195 kr
<b>Dry Martini</b>	195 kr
<b>Old Fashioned</b>	195 kr

## VITT / SKALMACERERAT

<b>Bianco NV</b>	
Dario Princic, Friuli, Italien	210 kr
<b>Etna Bianco 2022</b>	
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
<b>Mozaik 2021</b>	
Pithon-Paillé, Loire, Frankrike	180 kr
<b>Bianco 2022</b>	
Le Piane, Piemonte, Italien	180 kr
<b>Bourgogne Aligoté 2022</b>	
Domaine Arlaud, Bourgogne, Frankrike	160 kr

## RÖTT

<b>Closierie Saint Roc 2018</b>	
Closierie Saint Roc, Bordeaux, Frankrike	260 kr
<b>Le Trame 2020</b>	
Podere Le Boncie, Toscana, Italien	240 kr
<b>Bourgogne Rouge 2021</b>	
Bachelet-Monnot, Bourgogne, Frankrike	230 kr
<b>Etna Rosso 2021</b>	
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr

## ÖL

<b>Halmstad Brygghus</b>	
MittelFrüh Märzen 5,6%, Fl	90 kr
<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks IPA 5,3%, Fl	85 kr
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	75 kr
<b>Sigtuna Brygghus</b>	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%, Fat	65 kr

## ALKOHOLFRIIT

<b>Fresh kolsyrat</b>	35 kr/pers.
<b>Ekologisk must från Flen</b>	70 kr
<b>Real Törst Fläder</b>	70 kr
<b>Enbär &amp; Tonic</b>	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...

Norröna matjessill med potatis & löjrom  
gräddfil, rödlök, ägg 255 kr

Blad, skott, örter & gula biter  
olivolja, vindgar, salt, svartpeppar  
145 kr

# Food

## SOMETHING SMALL TO START WITH...

<b>Hotdog</b>	
truffle, potato emulsion, roasted onion	95:-/pc
<b>Pickles</b>	55:-
<b>Olives</b>	65:-
<b>Charcuterie</b>	30g/150:-

## PRODUCT IN FOCUS

<b>Langoustines from Bohuslän</b>	
crown dill mayonnaise	375:-
<b>30g Caviar</b>	
butter fried toast	895:-
<b>Bleak roe from Mälaren</b>	
butter fried toast, sour cream, red onion	235:-
<b>Seared zabuton</b>	
sobrasada butter, lemon, parsley	245:-
<b>Soy marinated yellowfin tuna (MSC)</b>	
orange, pink grape, herb emulsion, cress	225:-

## MATBAREN'S CLASSICS

<b>Seared Swedish squid</b>	
pepper emulsion, garlic, crispy potatoes	220:-
<b>Steamed bun, Adobo pork belly</b>	
kimchi, coriander mayonnaise, salad	115:-/pc
<b>Pumpkin &amp; broccoli</b>	
truffle, watercress, almond	245:-
<b>Butter-fried turbot with bleak roe</b>	
hollandaise sauce, salsify, macadamia nuts	320:-
<b>Adana shish kebab of roe deer</b>	
flatbread, herb salad, labneh	295:-
<b>Tempura fried aubergine &amp; soy</b>	
coriander, pomegranate, chili, gari	185:-

## MATBAREN'S 4 COURSES 1045:-

**Scandinavian sashimi**  
reindeer, rainbow salmon, avocado, soy

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

**Beetroot with raspberries & black cabbage**  
smoked sour cream, browned butter, goat cheese

**Seared saddle of lamb, 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:-

**Orange & Olive oil**  
olive oil & citrus sorbet, sea salt 120:-

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

**"Swiss roll"**  
arctic raspberry, meringue, vanilla 155:-

**One scoop of sorbet** 65:-

## SWEET WINE

**Suduiraut 2007**  
Château Suduiraut, Sauternes, France 260:-

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

**Vin Santo Del Chianti 2009**  
Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, Italy 220:-

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

# Beverages

## BUBBLES & DRINKS

<b>Carte d'Or</b>	GL
Drappier, Champagne, France	220:-
<b>Sigrød 2020</b>	
Andersen Winery, Knebel, Denmark	160:-
<b>Negroni</b>	195:-
<b>Dry Martini</b>	195:-
<b>Old Fashioned</b>	195:-

## WHITE / SKIN CONTACT

<b>Bianco NV</b>	
Dario Princic, Friuli, Italy	210:-
<b>Etna Bianco 2022</b>	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
<b>Mozaik 2021</b>	
Pithon-Paillé, Loire, France	180:-
<b>Bianco 2022</b>	
Le Piane, Piedmont, Italy	180:-
<b>Bourgogne Aligoté 2022</b>	
Domaine Arlaud, Burgundy, France	160:-

## RED

<b>Closierie Saint Roc 2018</b>	
Closierie Saint Roc, Bordeaux, France	260:-
<b>Le Trame 2020</b>	
Podere Le Boncie, Tuscany, Italy	240:-
<b>Bourgogne Rouge 2021</b>	
Bachelet-Monnot, Burgundy, France	230:-
<b>Etna Rosso 2021</b>	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-

## BEER

<b>Halmstad Brygghus</b>	
MittelFrüh Märzen 5,6%, Btl	90:-
<b>S:t Eriks Bryggeri</b>	
S:t Eriks IPA 5,3%, Btl	85:-
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught	75:-
<b>Sigtuna Brygghus</b>	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%, Draught	65:-

## NON ALCOHOLIC

<b>Fresh Sparkling</b>	35:-/pers.
<b>Organic Juice from Flen</b>	70:-
<b>Real Törst Elderflower</b>	70:-
<b>Juniper &amp; Tonic</b>	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...

Matjers herring from Norröna with potatoes & bleak roe

SEUR cream, red onion, egg 255:-

leaves, sprouts, herbs & yellow beets  
olive oil, vinegar, salt, black pepper  
145 kr