

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/190 kr

RÅVARAN I FOKUS

Kokta havskräftor från Bohuslän	
krondillsmajonnäs	375 kr
30g Caviar	
smörstekt toast	895 kr
Löjrom från Mälaren	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	235 kr
Hällstekt zabuton	
sobrasadasmör, citron, persilja	245 kr
Eldad gulfenad tonfisk (MSC)	
brynt smör, citron, soja	205 kr

MATBARENS KLASSIKER

Halstrad svensk bläckfisk	
pepparemulSION, vitlök, friterad potatis	220 kr
Steamed bun, Adobo fläksida	
kimchi, koriandermajonnäs, krispsallad	115 kr/st
Pumpa & broccoli	
tryffel, vattenkrasse, mandel	245 kr
Smörstekt piggvar med löjrom	
Hollandaisesås, svartrot, macadamianötter	320 kr
Rödvinsbräserat kalvlägg	
Brillat savarin, spetskål, tryffel	315 kr
Tempurafriterad aubergine & soja	
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

Höglass & Granny Smith äpple
karamell, bourbon 135 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
Château Suduiraut, Sauternes, Frankrike 260 kr

Moscato'd Asti 2021
Bera Vittorio e Figli, Piemonte, Italien 150 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	GL
Drappier, Champagne, Frankrike	220 kr
Sigrid 2020	
Andersen Winery, Knebel, Danmark	160 kr
Negroni	195 kr
Dry Martini	195 kr
Old Fashioned	195 kr

VITT / SKALMACERERAT

Bianco NV	
Dario Princic, Friuli, Italien	210 kr
Etna Bianco 2022	
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
Clos du Château Paladi 2019	
Masson-Blondelet, Loire, Frankrike	190 kr
Bianco 2022	
Le Piane, Piemonte, Italien	180 kr
Bourgogne Aligoté 2022	
Domaine Arlaud, Bourgogne, Frankrike	160 kr

RÖTT

Saint Joseph 2017	
Pierre Gonon, Rhone, Frankrike	260 kr
Bourgogne Rouge 2022	
Fanny sabre, Bourgogne, Frankrike	230 kr
Etna Rosso 2021	
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
Rosso di Montalcino 2021	
Tornesi, Toscana, Italien	180 kr

ÖL

Halmstad Brygghus	
Maibock Lager 6,8%, Fl	90 kr
S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks IPA 5,3%, Fl	85 kr
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	75 kr
Sigtuna Brygghus	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%, Fat	65 kr

ALKOHOLFRITT

Fresh kolsyrat	35 kr/pers.
Ekologisk must från Flen	70 kr
Real Törst Fläder	70 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 bär
olivolja, vinäger, salt, svartpeppar
145 kr

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
truffle, potato emulsion, roasted onion	95:-/pc
Pickles	55:-
Olives	65:-
Charcuterie	50g/190:-

PRODUCT IN FOCUS

Langoustines from Bohuslän	
crown dill mayonnaise	375:-

30g Caviar	
butter fried toast	895:-

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

Seared zabuton	
sobrasada butter, lemon, parsley	245:-

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

MATBAREN'S CLASSICS

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

Steamed bun, Adobo pork belly	
kimchi, coriander mayonnaise, salad	115:-/pc

Pumpkin & broccoli	
truffle, watercress, almond	245:-

Butter-fried turbot with bleak roe	
hollandaise sauce, black salsify, macadamia nuts	320:-

Braised veal shank	
Brillat Savarin, pointed cabbage, truffle	315:-

Tempura fried aubergine & soy	
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:-

Hay ice-cream & Granny Smith apple	
caramel, bourbon	135:-

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:-

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:-
Sigrid 2020	
Andersen Winery, Knebel, Denmark	160:-
Negroni	195:-
Dry Martini	195:-
Old Fashioned	195:-

WHITE / SKIN CONTACT

Bianco NV	
Dario Princic, Friuli, Italy	210:-
Etna Bianco 2022	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
Clos du Château Paladi 2019	
Masson-Blondelet, Loire, France	190:-
Bianco 2022	
Le Piane, Piedmont, Italy	180:-
Bourgogne Aligoté 2022	
Domaine Arlaud, Burgundy, France	160:-

RED

Saint Joseph 2017	
Pierre Gonon, Rhone, France	260:-
Bourgogne Rouge 2022	
Fanny sabre, Burgundy, France	230:-
Etna Rosso 2021	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
Rosso di Montalcino 2021	
Tornesi, Tuscany, Italy	180:-

BEER

Halmstad Brygghus	
Maibock Lager 6,8%, Btl	90:-
S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks IPA 5,3%, Btl	85:-
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught	75:-
Sigtuna Brygghus	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%, Draught	65:-

NON ALCOHOLIC

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

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