

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Korv med bröd	
Dijonnaise, relish, rostad lök	95 kr/st
Picklade grönsaker	60 kr
Oliver	70 kr
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155 kr

RÅVARAN I FOKUS

Kokta havskräftor från Bohuslän	
kronfillsmajonnäs	395 kr
Smörstekt Caviartost	
30g Baeri	945 kr
Löjrom från Mälaren	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
Hällstekta lammkotletter	
Café de Paris smör, lammfond, persilja	265 kr
Hällstekt svensk bläckfisk	
Carciofini kronärtskocka, aioli	245 kr

MATBARENS KLASSIKER

Smörstekt piggvar med färskpotatis	
Sandefjordsås, forellrom, stenbitsrom, hjärtmusslor	320 kr
Steamed bun med friterad kyckling	
Chili cheese, saltgurka, sallad	120 kr/st
Buffelmozzarella från Öja Gård med grön mango	
örtsallad, grön tomat, sugarsnaps	205 kr
Ångad torsk & smörsåstuvad kantareller	
salladslök, forellrom	315 kr
Fläskkarré från svensk Linderocgris	
tryffel, grön romesco, kantareller	295 kr
Pumpa & broccoli	
tryffel, mandel, vattenkrasse	255 kr

MATBARENS 4 RÄTTER 1095 kr

Tartar på hällstekt hängmörad ryggbiff
libbsticka, katsuobushi, rättika

Stekta gula kantareller & ägg 63°C
ramslök, brynt smör, persilja

Lättbakad röding med rökt smetana
morot, fläder, forellrom

Hällstekt zabuton med primör spetskål
oxmärg, tryffel, friterad potatis

Dryckespaket

Goda val 795 kr

Exklusiva val 1295 kr

Alkoholfria val 520 kr

NÅGOT LITET ATT AVSLUTA MED...

Dagens ost
rågbröd, fikon & äppelmarmelad, valnötter 165 kr

Myltade hjortron med punchesabayonne
vaniljglass, mandel, granskott 155 kr

Vild choklad från Bolivia
toffeeglass, gräddfil, nötter 155 kr

Baskisk cheesecake
hallon från Östergötland 115 kr

En kula sorbet 65 kr

SÖTT VIN

La Folie 2020
Domaine Sébastien Brunet, Loire, Frankrike 190 kr

La Vie En Rose Méthode Ancestrale
Vignoble Pellerin, Bugey, Frankrike 180 kr

Castello di Brolio
Vin Santo Del Chianti Classico 2014
Barone Ricasoli, Toscana, Italien 260 kr

Dryck

BUBBLOR & DRINKAR

Dom Perignon 2015	GL
Moët & Chandon, Champagne, Frankrike	840 kr
Brut Majeur NV	
Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
Alta Langa Brut Metodo Classico 2019	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	210 kr
Negroni	195 kr
Old Fashioned	195 kr

VITT / SKALMACERERAT

Bourgogne Côte d'Or 2022	
Bachelet-Monnot, Bourgogne, Frankrike	250 kr
SP68 Bianco 2022	
Ariana Occhipinti, Sicilien, Italien	190 kr
Lange Arneis "Le Margherite" 2022	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	180 kr
Special Edition For Matbaren 2023	
Emrich - Schönleber, Nahe, Tyskland	170 kr
Di Gino 2023	
Fattoria San Lorenzo, Marche, Italien	160 kr

RÖTT / ROSÉ

Bourgogne Rouge 2022	
Francois Confuron-Gindre, Bourgogne, Frankrike	220 kr
Colledilà Chianti Classico	
Gran Selezione 2013	
Barone Ricasoli, Toscana, Italien	190 kr
Langhe Nebbiolo 2022	
Agricolo Brandini, Piemonte, Italien	180 kr
Termes D.O. Toro 2020	
Bodega Numanthia, Toro, Spanien	170 kr
Rosé Cru Classé De Provence 2023	
Château Galoupet, Provence, Frankrike	260 kr

ÖL

S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	75 kr
Sigtuna Bryggghus	
NAPA Non Alko Pale Ale 0,5%	65 kr

ALKOHOLFRITT

Fresh kolsyrat	35 kr/pers.
Ekologisk must från Flen	70 kr
Törst Real Elderflower	70 kr
Matbarens svartpeppar & ingefärsoda	115 kr
Enbär & tonic	115 kr

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

Missar inte!

DET FINNS ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Matjessill från Hågersund
Rågbröd, gräddfil, äpple, färskpotatis 225 kr

Blad, skott, örter & gula biter
etvelja, vindgar, salt, svartpeppar
155 kr

Vänligen meddela oss om eventuella allergier. Matbaren är en kontantfri restaurang.

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
Dijonnaise, relish, roasted onions	95:-/pc
Pickles	60:-
Olives	70:-
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155:-

PRODUCT IN FOCUS

Langoustines from Bohuslän	
crown dill mayonnaise	395:-
Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	945:-
Bleak roe from Mälaren	
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-
Seared lamb chops	
Cafe de Paris butter, lamb gravy, parsley	265:-
Seared Swedish squid	
Carciofini artichoke, aioli	245:-

MATBAREN'S CLASSICS

Butter-fried turbot with new potatoes	
Sandefjord sauce, trout roe, lumpfish roe, cockles	320:-
Steamed bun, deep-fried chicken	
Chili cheese, pickles, salad	120:-/pc
Buffalo mozzarella from Öja Gård with green mango	
herb salad, green tomato, sugar snaps	205:-
Steamed cod & butter-stewed chanterelles	
spring onion, trout roe	315:-
Swedish Linderoc pork loin	
truffle, green romesco, chantarelles	295:-
Pumpkin & broccoli	
truffle, almond, watercress	255:-

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

MATBAREN'S 4 COURSES

1095:-

Tartar of dry-aged sirloin steak
lovage, katsuobushi, radish

Fried yellow chanterelles & egg 63°C
ramson, browned butter, parsley

Lightly baked char with smoked smetana
carrot, elderflower, trout roe

Seared zabuton with early pointed cabbage
beef marrow, truffle, deep-fried potatoes

Beverage pairings

Good choice 795:-

Exclusive choice 1295:-

Non alcoholic choice 520:-

SOMETHING SMALL TO FINISH WITH...

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

Cloudberries with punch sabayonne
vanilla ice cream, almonds, spruce shoots 155:-

Wild chocolate from Bolivia
toffee ice-cream, sour cream, nuts 155:-

Basque cheesecake
raspberries from Östergötland 115:-

One scoop of sorbet 65:-

SWEET WINE

La Folie 2020
Domaine Sébastien Brunet, Loire, France 190:-

La Vie En Rose Méthode Ancestrale
Vignoble Pellerin, Bugey, France 180:-

Castello di Brolio
Vin Santo Del Chianti Classico 2014
Barone Ricasoli, Tuscany, Italy 260:-

Beverages

BUBBLES & DRINKS

GL

Dom Perignon 2015
Moët & Chandon, Champagne, France 840:-

Brut Majeur NV
Ayala, Champagne, France 240:-

Alta Langa Brut Metodo Classico 2019
Agricola Brandini, Piedmont, Italy 210:-

Negroni 195:-

Old Fashioned 195:-

WHITE / SKIN CONTACT

Bourgogne Côte d'Or 2022
Bachelet-Monnot, Burgundy, France 250:-

SP68 Bianco 2022
Ariana Occhipinti, Sicily, Italy 190:-

Lange Arneis "Le Margherite" 2022
Agricola Brandini, Piedmont, Italy 180:-

Special Edition For Matbaren 2023
Emrich - Schönleber, Nahe, Germany 170:-

Di Gino 2023
Fattoria San Lorenzo, Marche, Italy 160:-

RED / ROSÉ

Bourgogne Rouge 2022
Francois Confuron-Gindre, Burgundy, France 220:-

Colledilà Chianti Classico Gran Selezione 2013
Barone Ricasoli, Tuscany, Italy 190:-

Langhe Nebbiolo 2022
Agricola Brandini, Piedmont, Italy 180:-

Termes D.O. Toro 2020
Bodega Numanthia, Toro, Spain 170:-

Rosé Cru Classé De Provence 2023
Château Galoupet, Provence, France 260:-

BEER

S:t Eriks Bryggeri
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught 75:-

Sigtuna Brygghus
NAPA Non Alko Pale Ale 0,5% 65:-

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling 35:-/pers.

Organic Juice from Flen 70:-

Törst Real Elderflower 70:-

Matbarens blackpepper & ginger soda 115:-

Juniper & tonic 115:-

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

Dont miss!

THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

Matjessill from Haugsund
Rye bread, sour cream, apple, new potatoes 225:-

Leaves, sprouts, herbs
& yellow beets
olive oil, vinegar, salt, black pepper
155 kr