

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	
kronhillsmajonnäs	395 kr
Smörstekt Caviartost	
30g Baeri	945 kr
Löjrom från Bottenviken	
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
Tartar på oxhjärta-tomat	
hösttryffel, grillad majonnäs, persilja	195 kr
Ångad torsk & smörsåsstuvad skogssvamp	
salladslök, forellrom	315 kr
Fläskkottlett från svensk Linderocgris	
levain, äpple, rotselleri, picklad senap, valnötter	285 kr
Pumpa & broccoli	
tryffel, mandel, vattenkrasse	255 kr

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

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	
Domaine Joseph Pascal, Bourgogne, Frankrike	210 kr
SP68 Bianco 2022	
Ariana Occhipinti, Sicilien, Italien	190 kr
Lange Arneis "Le Margherite" 2022	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	180 kr
Sancerre 2022	
Domaine du Pré Semelé, Loire, Frankrike	180 kr
Special Edition For Matbaren 2023	
Emrich - Schönleber, Nahe, Tyskland	170 kr

RÖTT / ROSÉ

Colledila Chianti Classico	
Gran Selezione 2016	
Barone Ricasoli, Toscana, Italien	220 kr
Bourgogne Rouge 2022	
Francois Confuron-Gindre, Bourgogne, Frankrike	210 kr
Langhe Nebbiolo 2022	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	180 kr
Termes D.O. Toro 2021	
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	85 kr
Sigtuna Brygghus	
NAPA Non Alko Pale Ale 0,5%	70 kr

ALKOHOLFRITT

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

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...

Matjessill från Hågersund löjrom, gräddfil, färskpotatis, brynt smör 255 kr

Blad, skott, örter & gula bär
olivolja, vinäger, salt, svartpeppar
155 kr

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 Bottenviken	
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
Tartar of ox heart tomatoes	
truffle, grilled mayonnaise, parsley	195:-
Steamed cod & forest mushrooms	
butter sauce, spring onion, trout roe	315:-
Swedish Linderoc pork cutlet	
levain, celeriac, pickled mustard, walnuts	285:-
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	
Domaine Joseph Pascal, Burgundy, France	210:-
SP68 Bianco 2022	
Ariana Occhipinti, Sicily, Italy	190:-
Lange Arneis "Le Margherite" 2022	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	180:-
Sancerre 2022	
Domaine du Pré Semelé, Loire, France	180:-
Special Edition For Matbaren 2023	
Emrich - Schönleber, Nahe, Germany	170:-

RED / ROSÉ

Colledila Chianti Classico	
Gran Selezione 2016	
Barone Ricasoli, Tuscany, Italy	220:-
Bourgogne Rouge 2022	
Francois Confuron-Gindre, Burgundy, France	210:-
Langhe Nebbiolo 2022	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	180:-
Termes D.O. Toro 2021	
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	85:-
Sigtuna Brygghus	
NAPA Non Alko Pale Ale 0,5%	70:-

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...

Matjers herring from Haugesund
bleak roe, sour cream, new potatoes,
browned butter 255:-

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