

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Korv med bröd	
tryffel, paprikarelish, 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	
krondillsmajonnäs	395 kr
Hällstekta Kuruma kungsräkor	
brynt smör, vitlök, citron, persilja	235 kr
Smörstekt Caviartost	
30g Baeri	945 kr
Löjrom från Bottenviken	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
Råstekt kronärtskocka & svensk bläckfisk	
silverlök, persilja, citron	245 kr

Tempurafriterad zucchini	
romesco, fetaostcrème, torkade oliver	175 kr

Hällstekt zabuton	
sobrasadasmör, panko, kalvdemi	245 kr

MATBARENS KLASSIKER

Smörstekt piggvar med Sandefjordsås	
potatis, forellrom, stenbitsrom, hjärtmusslor	320 kr

Steamed bun med friterad kyckling	
Chili cheese, saltgurka, sallad	120 kr/st

Ångad torsk & smörsåsstuvad skogssvamp	
salladslök, forellrom	315 kr

Iberico de Bellota karré på toast	
äpple, valnötter, rotsellericrème	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 Chardonnay 2022	
Maison René Lamy, Bourgogne, Frankrike	200 kr
Special Edition For Matbaren 2023	
Emrich - Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
SP68 Bianco 2023	
Ariana Occhipinti, Sicilien, Italien	190 kr
Sancerre 2022	
Domaine du Pré Semelé, Loire, Frankrike	180 kr
Lange Arneis "Le Margherite" 2022	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	175 kr

RÖTT / ROSÉ

Coteaux Bourguignons 2022	
Francois Confuron-Gindre, Bourgogne, Frankrike	210 kr
Crozes-Hermitage Les Meysonnier 2022	
M.Chapoutier, Rhône, Frankrike	210 kr
Langhe Nebbiolo 2022	
Agricolo 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
Halmstad Brygghus	
Nelson Sauvin eko. pilsner, 4,7%	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

Eldad sojamarinerad hamachi
gurka, avokado, grillad sojaemulsion

Grovmalen tartar på kalv
örtemulsion, tryffel, hasselnötter

Stekta gula kantareller & ägg 63°C
karl-johansvampscrème, brynt smör, persilja

Hällstekt rådjursinnanlår från Småland
svampkrokett, jordärtskocka, rökt smör

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
åkerbär 125 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.

Missar inte!

DET FINNS ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Matjessill från Haugesund
löjsem, gräddfil, potatis, brynt smör 255 kr

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

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
truffle, ajvar, roasted onion	95:-/pc
Pickles	60:-
Olives	70:-
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155:-

PRODUCT IN FOCUS

Langoustines from Bohuslän	
crown dill mayonnaise	395:-
Seared Kuruma king-prawns	
brown butter, garlic, lemon, parsley	235:-
Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	945:-
Bleak roe from Bottenviken	
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-

Raw fried artichoke & swedish squid	
silver onion, parsley, lemon	245:-

Tempura fried zucchini flower	
romesco, feta cheese cream, dried olives	175:-

Seared zabuton	
sobrasada butter, panko, veal demi	245:-

MATBAREN'S CLASSICS

Butter-fried turbot with Sandefjord sauce	
potatoes, trout roe, lumpfish roe, cockles	320:-

Steamed bun, deep-fried chicken	
Chili cheese, pickles, salad	120:-/pc

Steamed cod & forest mushrooms	
butter sauce, spring onion, trout roe	315:-

Iberico de Bellota pork shoulder on toast	
apple, walnuts, celeriac purée	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:-

Smoked soy-marinated hamachi
cucumber, avocado, grilled soy emulsion

Coarsely ground veal tartar
herb emulsion, truffle, hazelnuts

Fried yellow chanterelles & egg 63°C
porcini mushroom purée, browned butter, parsley

Seared venison from Småland
mushroom croquette, jerusalem artichoke, smoked butter

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	
arctic raspberries	125:-

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

Dom Perignon 2015	GL
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 Chardonnay 2022	
Maison René Lamy, Burgundy, France	200:-

Special Edition For Matbaren 2023	
Emrich - Schönleber, Nahe, Germany	195:-

SP68 Bianco 2023	
Ariana Occhipinti, Sicily, Italy	190:-

Sancerre 2022	
Domaine du Pré Semelé, Loire, France	180:-

Langhe Arneis "Le Margherite" 2022	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	175:-

RED / ROSÉ

Coteaux Bourguignons 2022	
Francois Confuron-Gindre, Burgundy, France	210:-

Crozes-Hermitage "Les Meyssonier" 2022	
M.Chapoutier, Rhône, France	210:-

Langhe Nebbiolo 2022	
Agricolo 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:-

Halmstad Brygghus	
Nelson Sauvvin eko. pilsner, 4,7%	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 Haugsund
bleak roe, sour cream, potatoes,
brown butter 255:-

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