

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

Butter-fried Caviar toast		
30g Beluga	1600:-	
30g White Sturgeon	895:-	
30g Baeri	795:-	

Langoustines from Bohuslän		
crown dill mayonnaise	395:-	

Bleak roe from Mälaren		
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-	

Creamy Coco blanc beans with truffle		
Brillat-Savarin, deep-fried shallots, herb oil	195:-	

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

Baked hamachi kama		
miso, yuzu, wasabi	205:-	

MATBAREN'S CLASSICS

Seared Swedish squid		
baked fennel, agretti, lemon, garlic	235:-	

Butter fried turbot with artichoke purée		
carciofini, tomato confit, garlic, foamy sea bouillion	310:-	

Steamed bun with confit duck leg		
hoisin sauce, kimchi mayonnaise, pickles	120:-/pc	

Steamed cod with fried brussel sprouts		
coriander, browned butter, chili soy hollandaise	305:-	

Seared reindeer heart from Arvidsjaur		
toast, celeriac cream, apple	255:-	

Pumpkin & broccoli		
truffle, almond, watercress	255:-	

MATBAREN'S 4 COURSES 1095:-

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

Coarsely ground veal tartar
herb emulsion, truffle, hazelnuts

Potato, truffle & egg 63°C
butter sauce, silver onion, potato crisp

Seared fallow deer from Småland
jerusalem artichoke, kale, lingon & ox marrow 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:-	

Citrus & herb sorbet		
blood orange, orange, olive oil, sea salt	115:-	

One scoop of sorbet	65:-	
----------------------------	------	--

SWEET WINE

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

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

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

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

Langhe Arneis "Le Margherite" 2022	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	200:-

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

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

Sancerre "Mainbré" 2023	
Domaine du Pré Semelé, Loire, France	180:-

Csontos Furmint 2018,	
Bott Pince, Tokaji, Hungary	170:-

RED / ROSÉ

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

Côte d'Auxerre Bourgogne	
Grivot-Goisot, 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	310:-

BEER

S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught	85:-

Svartberget	
Happy Valley IPA 6,5%, Draught	95:-

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 and 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

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

Smörstekt Caviartoast	
30g Beluga	1600 kr
30g White Sturgeon	895 kr
30g Baeri	795 kr

Kokta havskräftor från Bohuslän	
kronhillsmajonnäs	395 kr

Löjrom från Mälaren	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr

Krämiga Coco blanc bönor med tryffel	
Brillat-Savarin, friterad schalottenlök, örtolja	195 kr

Hällstekt zabuton	
sobrasadasmör, panko, kalvdemi	245 kr

Bakad hamachi kama	
miso, yuzu, wasabi	205 kr

MATBARENS KLASSIKER

Hällstekt svensk bläckfisk	
bakad fänkål, agretti, citron, vitlök	235 kr

Smörstekt piggvar med kronärtskockspuré	
carciofini, konfiterad tomat, vitlök, skummad havsbuljong	310 kr

Steamed bun med confiterat anklår	
hoisinsås, picklad gurka, kimchimajonnäs	120 kr/st

Ångad torsk med friterad brysselkål	
koriander, brynt smör, chili, sojahollandaise	305 kr

Halstrat renhjärta from Arvidsjaur	
toast, rotsellericrème, äpple	255 kr

Pumpa & broccoli	
tryffel, mandel, vattenkrasse	255 kr

MATBARENS 4 RÄTTER 1095 kr

Eldad sojamarinerad hamachi
gurka, avokado, grillad sojaemulsion

Grovmalen tartar på kalv
örtemulsion, tryffel, hasselnötter

Potatis, tryffel & ägg 63°C
smörsås, silverlök, potatiships

Hällstekt dovhjort från Småland
jordärtskocka, svartkål, lingon & oxmärghsmör

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

Citrus & örtsorbet
blodapelsin, apelsin, olivolja, havssalt 115 kr

En kula sorbet 65 kr

SÖTT VIN

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

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

Langhe Arneis "Le Margherite" 2022
Agricola Brandini, Piemonte, Italien 200 kr

Special Edition For Matbaren 2023
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland 195 kr

SP68 Bianco 2023
Ariana Occhipinti, Sicilien, Italien 190 kr

Sancerre "Mainbré" 2023
Domaine du Pré Semelé, Loire, Frankrike 180 kr

Csontos Furmint 2018,
Bott Pince, Tokaji, Ungern 170 kr

RÖTT / ROSÉ

Crozes-Hermitage Les Meysonnier 2022
M.Chapoutier, Rhône, Frankrike 210 kr

Côte d'Auxerre Bourgogne
Domaine Grivot-Goisot, 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 310 kr

ÖL

S:t Eriks Bryggeri
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat 85 kr

Svartberget
Happy Valley IPA 6,5%, Fat 95 kr

Sigtuna Bryggghus
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

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

Missa inte!

DET FINNS ALLTID SILL ...

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

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