

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Fläskkorv med bröd	
senapsemulsion,	
friterad surkål, tryffel	95 kr/st
Banderillas	75 kr
Oliver	70 kr
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155 kr

RÅVARAN I FOKUS

Smörstekt Caviartoast	
30g Baeri	895 kr
30g Oscietra	1095 kr
Kokta havskräftor från Bohuslän	
krondillsmajonnäs	395 kr
Löjrom från Kalix	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
Hällstekt zabuton	
sobrasadasmör, panko, demi	245 kr
Stracciatella	
sommartryffel, levainbröd	185 kr
Friterad majs med bearnaisesås	
purjolöksaska, pimienton	120 kr
Tempurafriterad zucchiniblomma	
romesco, torkade oliver, atsinakrasse	180 kr

MATBARENS KLASSIKER

Misomarinerad eldad hamachi kama	
ångade asiatiska grönsaker, chili,	
koriander, lime	265 kr
Croissant med gula kantareller	
jordärtskocka, tryffel, gravad ägggula	255 kr
Hällstekt svensk bläckfisk	
bakad fänkål, citron, vitlök	235 kr
Chinese 5 spice porkbun	
hoisinsås, sojaemulsion,	
picklad gurka	125 kr/st
Ångad torsk & skogssvampsemulsion	
forellrom, persilja, brynt smör	320 kr
Svensk hängmörad biff	
tomat, stracciatella, ramslök	295 kr
Smörstekt piggvar med hjärtmusslor	
Sandefjordsås, forell-& stenbitsrom	335 kr

MATBARENS 4 RÄTTER

1095kr

Skandinavisk sashimi
ren, regnbågslax, avokado, soja

Carne cruda på svensk kalv
gordaloliver, parmesan, hjärtsallad

Potatis & tryffel
ägg 63°, smörsås, potatiships

Rödvinbräserat oxlägg
gula kantareller & sommartryffel
jordärtskocka, vitlök, persilja

Dryckespaket

Goda val 795 kr

Exklusiva val 1295 kr

Alkoholfria val 520 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Dagens ost	
rågbröd, fikon & äppelmarmelad,	
valnötter	165 kr
Röda bär & vanilj	
karamelliserad smördeg, atsinakrasse	150 kr
Vild choklad från Bolivia	
toffeeglass, gräddfil, nötter	155 kr
Sotade vindruvor med plommonsorbet	
honung, olivolja, havssalt	120 kr
Coupe Colonel	
citronsorbet, gin	195 kr
En kula sorbet	65 kr

SÖTT VIN

Moscato d'Asti DOCG 2024	
Pelissero Azienda Agricola Vitivinicola	
Piemonte, Italien	130 kr
Vin Santo Del Chianti DOC 2009	
Donatella Cinelli Colombini,	
Toscana, Italien	260 kr

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

Dryck

BUBBLOR & DRINKAR

GL

Brut Majeur NV	
Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr
The Macallan 12yo & tonka	210 kr
Old Fashioned	200 kr
Negroni	200 kr
Strawberry Basil Punsch	200 kr

VITT

Chablis 2023	
Domaine Alain Gautheron	
Chablis Frankrike	230 kr
Riesling "Edition For Matbaren" 2023	
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Etiqueta Verde Albariño 2024	
Granbazán, Rias Baixas, Spanien	190 kr
Fels Roter Veltliner 2024	
Leth, Wagram, Österrike	160 kr

RÖTT

Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2023	
M.Chapoutier, Rhône, Frankrike	225 kr
Bolgheri La Volpe e l'Uva 2021	
Ricasoli, Toscana, Italien	210 kr
Le Tourbillon de la Vie 2022	
Domaine Jean - Philippe Padie	
Languidoc-Roussillon	180 kr
Colheita Seleccionada 2023	
Monte dos Perdigões, Alentejo, Portugal	160 kr

ÖL

S:t Eriks Lager 5,1% Fat 40cl	90 kr
Pilsner Urquell 4,5% Fat 40cl	90 kr
Black Mountain Irish Stout 4,7%	95 kr
Queen Of The Hill Suröl 4,5%	115 kr
Brödrapils 5,0%	75 kr
NAPA 0,5%	80 kr

ALKOHOLFRITT

Fresh kolsyrat	45 kr/pers.
Ekologisk must från Flen	85 kr
Törst Real Elderflower	95 kr
Matbarens svartpeppar & ingefärssoda	135 kr
Yuzu & Tonic	135 kr

Utöver dessa viner ovan serverar vi även ett stör-
re urval av exklusiva viner på glas, samt så finns
en större lista för vin per flaska.

Missar inte!

DET FINNS ALLTID SITT ..

Norröna matjessill från Hangesund

löjrom, färskpotatis, brynt smör 210kr

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

@bymathiasdahlgrén

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
pork sausage, mustard emulsion, deep-fried sauerkraut, truffle	95:-/pc
Banderillas	75:-
Olives	70:-
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155:-

PRODUCT IN FOCUS

Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	895:-
30g Oscietra	1095:-
Langoustines from Bohuslän	
crown dill mayonnaise	395:-
Bleak roe from Kalix	
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-
Seared zabuton	
sobrasada butter, panko, demi	245:-
Stracciatella	
summer truffle, levain bread	185:-
Deep-fried corn with bearnaise sauce	
leek ash, pimienton	120:-
Tempura fried zucchini flower	
romesco, dried olives, atsina cress	180:-

MATBAREN'S CLASSICS

Miso-marinated torched hamachi kama	
steamed asian vegetables, chili, coriander, lime	265:-
Croissant with yellow chanterelles	
jerusalem artichoke, truffle, cured egg yolk	255:-
Seared swedish squid	
baked fennel, lemon, garlic	235:-
Chinese 5 spice porkbun	
hoisin sauce, soy emulsion, pickled cucumber	125:-/pc
Steamed cod & forest mushroom emulsion	
trout roe, parsley, browned butter	320:-
Swedish dry aged beef	
tomato, stracciatella, ramson	295:-
Butter fried turbot with cockles	
Sandefjord sauce, trout- & lumpfish roe	335:-

MATBAREN'S 4 COURSES 1095:-

Scandinavian sashimi	
reindeer, salmon, avocado, soy	
Carne Cruda on Swedish veal	
gordal olives, parmesan, gem lettuce	
Potatoes & truffle	
egg 63°, butter sauce, potatoe chips	
Red wine braised beef shank	
yellow chanterelles & summer truffle	
jerusalem artichoke, garlic, parsley	
Beverage pairings	
Good choice	795:-
Exclusive choice	1295:-
Non alcoholic choice	520:-

SOMETHING TO FINISH WITH...

Today's cheese	
rye bread, fig & apple marmalade, walnuts	165:-
Red berries & vanilla	
caramelized puff pastry, atsina cress	150:-
Wild chocolate from Bolivia	
toffee ice-cream, sour cream, nuts	155:-
Charred grapes with plum sorbet	
honey, olive oil, sea salt	120:-
Coupe Colonel	
lemon sorbet, gin	195:-
One scoop of sorbet	65:-

SWEET WINE

Moscato d'Asti DOCG 2024	
Pelissero Azienda Agricola Vitivinicola	
Piedmont, Italy	130:-
Vin Santo Del Chianti DOC 2009	
Donatella Cinelli Colombini,	
Tuscany, Italy	260:-

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

Beverages

BUBBLES & DRINKS

Brut Majeur NV	GL
Ayala, Champagne, France	240:-
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	220:-
The Macallan 12 yo & tonka	210:-
Old Fashioned	200:-
Negroni	200:-
Strawberry Basil Punsch	200:-

WHITE

Chablis 2023	
Domaine Alain Gautheron, Chablis, France	230:-
Riesling "Edition For Matbaren" 2023	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
Etiqueta Verde Albariño 2024	
Granbazán, Rias Baixas, Spain	190:-
Fels Roter Veltliner 2024	
Leth, Wagram, Austria	160:-

RED

Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2023	
M.Chapoutier, Rhône, France	225:-
Bolgheri La Volpe e l'Uva 2021	
Ricasoli, Tuscany, Italy	210:-
Le Tourbillon de la Vie 2022	
Domaine Jean - Philippe Padie	
Languidoc-Roussilon	180:-
Colheita Seleccionada 2023	
Monte dos Perdigões, Alentejo, Portugal	160:-

BEER

S:t Eriks Lager 5,1%, Draught 40cl	90:-
Pilsner Urquell 4,5%, Draught 40cl	90:-
Black Mountain Irish Stout 4,7%	95:-
Queen Of The Hill Sour Beer 4,5%	115:-
Brödrapils 5,0%	75:-
NAPA 0,5%	80:-

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling	45:-/pers.
Organic Juice from Flen	80:-
Törst Real Elderflower	95:-
Matbarens blackpepper & ginger soda	135:-
Yuzu & Tonic	135:-

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

Dont miss!

THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...

Norrbna herring from Håugesund
bleak roe, new potatoes, browned butter

210:-



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