

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Fläskkorv med bröd	
romesco, tryffel, rostad lök	95 kr/st
Ogorki	
gräddfil, honung	65 kr
Oliver	70 kr
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155 kr

MELLANRÄTTER

Smörstekt Caviartost	
30g Baeri	895 kr
30g Oscietra	1095 kr
Löjrom från Kalix	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
Misomarinerad hamachi kama	
kimchi, cashew, soja	205 kr
Rosastekt kalv med hjärtsallad	
oliver, parmesan, marconamandel	255 kr
Hällstekt svensk bläckfisk	
bakad fänkål, citron, vitlök	235 kr
Chinese 5 spice porkbun	
hoisinsås, soja, picklad gurka	125 kr/st
Hällstekt zabuton	
sobrasadasmör, panko, demi	245 kr
Tempurafriterad zucchiniblomma	
romesco, torkade oliver, fetaost	180 kr
Blad, skott & örter	
cruditéer, vinäger, olivolja	155 kr
Rödbeta & getost	
tardivo, brynt smör, hallon	225 kr
Ångad torsk med friterad brysselkål	
koriander, chili	
brynt smör & sojahollandaise	305 kr
Höstlamm från Vänö	
spetskål, vitlök, vitvinsvelouté	290 kr
Smörstekt piggvar med hjärtmusslor	
Sandefjordsås, forellrom, citron	335 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Dagens ostar med rågröd	
fikon & äppelmarmelad, valnötter	55 kr/bit
Långpepparglass & blåbärssorbet	
crumble, keffirlime, oxalis	145 kr
Vild choklad från Bolivia	
toffeeglass, gräddfil, nötter	155 kr
Piña colada	
kokosglass, ananasskum, rom	115 kr
En kula sorbet	65 kr

MATBARENS 4-RÄTTER

995kr

Lättbakad röding med rökt smetana

morot, fläder, forellrom

Potatis & tryffel

ägg 63°, smörsås, potatiships

Biff, rödbeta & jordärtskocka

tryffel, vårlök, vattenkrasse

Vild choklad från Bolivia

toffeeglass, gräddfil, nötter

Dryckespaket

Goda val 745 kr

Exklusiva val 1295 kr

Alkoholfria val 520 kr

Dryck

ALKOHOLFRITT

Fresh kolsyrat vatten	45 kr/pers.
Ekologisk must från Flen	85 kr
Coca cola/Coca cola zero	45 kr
Törst Real Elderflower	95 kr
Svartpeppar & ingefärssoda	135 kr
Yuzu & Tonic	135 kr

ÖL

S:t Eriks Lager 5,1% Fat 40cl	90 kr
Pilsner Urquell 4,5% Fat 40cl	90 kr
S:t Eriks IPA 5,3%	95 kr
Brödrapils 5,0%	75 kr
NAPA 0,5%	80 kr

BUBBLOR & DRINKAR

Brut Majeur NV	GL
Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr
Ma - Rye Fashioned	200 kr
Old Fashioned	200 kr
Negroni	200 kr
Just Booch, Hard Kombucha	110 kr

VITT

Chablis 2023	
Domaine Alain Gautheron	
Chablis, Frankrike	230 kr
Les Hauts Chemins 2023	
Famille Michon, Loire, Frankrike	210 kr
"Special Edition For Matbaren" 2023	
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Etiqueta Verde Albariño 2024	
Granbazán, Rias Baixas, Spanien	190 kr
Klasse 2024	
Mälarvin, Selaön, Sverige	180 kr

RÖTT - ROSÉ

Les Meysonniers Crozes Hermitage 2023	
M. Chapoutier, Rhone, Frankrike	220 kr
Bolgheri La Volpe e l'Uva 2021	
Ricasoli, Toscana, Italien	210 kr
Le Tourbillon de la Vie 2022	
Domaine Jean - Philippe Padie	
Languedoc-Roussillon, Frankrike	180 kr
Blauer Spätburgunder Trocken 2020	
Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland	160 kr
Estandon Rosé 2024	
Provence, Frankrike	150 kr

SÖTT VIN

Moscato d'Asti DOCG 2024	
Azienda Agricola Pelissero	
Piemonte, Italien	130 kr
Vino del Volta 2023	
La Stoppa, Emilia - Romagna, Italien	220 kr

Exklusivt vin på glas eller
dela på en flaska vin?
Be gärna om vinlistan

Vänligen meddela oss om eventuella
allergier. Matbaren är en kontantfri

Missa inte!

Kokta havskräftor från Bohuslän
krandillsmajonäs 4/5 kr

"Gubbröra" på
matjessill & löjrom
225 kr

@bymathiasdahlgren

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
romesco, truffle, roasted onion	95:-/pc
Ogorki	
sour cream, honey	65:-
Olives	70:-
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155:-

MEDIUM SIZED COURSES

Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	895:-
30g Oscietra	1095:-
Bleak roe from Kalix	
butterfried toast, sour cream, red onion	245:-
Miso-marinated hamachi kama	
kimchi, cashew, soy	205:-
Pink-roasted veal & gem lettuce	
olives, parmesan, marcona almonds	255:-
Seared swedish squid	
baked fennel, lemon, garlic	235:-
Chinese 5 spice porkbun	
hoisin sauce, soy, pickled cucumber	125:-/pc
Seared zabuton	
sobrasada butter, panko, demi	245:-
Tempura fried zucchini flower	
romesco, dried olives, feta cheese	180:-
Leaves, sprouts & herbs	
crudités, vinegar, olive oil	155:-
Beetroot & goat cheese	
tardivo, browned butter, raspberries	225:-
Steamed cod with fried brussels sprouts	
coriander, chili, browned butter & soy hollandaise	305:-
Autumn lamb from Vånö	
cabbage, garlic, white wine velouté	290:-
Butter fried turbot with cockles	
Sandefjord sauce, trout roe, lemon	335:-

SOMETHING TO FINISH WITH...

Today's cheeses with rye bread	
fig & apple marmalade	
walnuts	55:-/piece
Long pepper ice-cream & blueberry sorbet	
crumble, keffir lime, sorrels	145:-
Wild chocolate from Bolivia	
toffee ice-cream, sour cream, nuts	155:-
Piña colada	
Coconut ice-cream	
pineapple foam, rum	115:-
One scoop of sorbet	65:-

MATBAREN'S 4-COURSES 995:-

Baked char with smoked smetana
carrot, elderflower, trout roe

Potato & truffle
egg 63°, butter sauce, potato chips

Beef, beetroot & jerusalem artichoke
truffle, spring onion, watercress

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

Beverage pairings

Good choice 745:-

Exclusive choice 1295:-

Non alcoholic choice 520:-

Beverages

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling water	45:-/p.p.
Organic Juice from Flen	80:-
Coca cola/ Coca cola zero	45:-
Törst Real Elderflower	95:-
Blackpepper & ginger soda	135:-
Yuzu & Tonic	135:-

BEER

S:t Eriks Lager 5,1% Draught 40cl	90:-
Pilsner Urquell 4,5% Draught 40cl	90:-
S:t Eriks IPA 5,3%	95:-
Brödrapils 5,0%	75:-
NAPA 0,5%	80:-

BUBBLES & DRINKS

Brut Majeur NV	GL
Ayala, Champagne, France	240:-
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	220:-
Ma - Rye Fashioned	200:-
Old Fashioned	200:-
Negroni	200:-
Just Booch, Hard Kombucha	110:-

WHITE

Chablis 2023	
Domaine Alain Gautheron	
Chablis, France	230:-
Les Hauts Chemins 2023	
Famille Michon, Loire, France	210:-
"Special Edition For Matbaren" 2023	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
Etiqueta Verde Albariño 2024	
Granbazán, Rias Baixas, Spain	190:-
Klasse 2024	
Mälärvin, Selaön, Sweden	180:-

RED - ROSÉ

Les Meysonniers Crozes Hermitage 2023	
M. Chapoutier, Rhone, France	220:-
Bolgheri La Volpe e l'Uva 2021	
Ricasoli, Tuscany, Italy	210:-
Le Tourbillon de la Vie 2022	
Domaine Jean - Philippe Padie	
Languedoc-Roussillon, France	180:-
Blauer Spätburgunder Trocken 2020	
Weingut Knipser, Pfalz, Germany	160:-
Estandon Rosé 2024	
Provence, France	150:-

SWEET WINE

Moscato d'Asti DOCG 2024	
Azienda Agricola Pelissero, Piedmont, Italy	130:-
Vino del Volta 2023	
La Stoppa, Emilia - Romagna, Italy	220:-

Exclusive wine by the glass or
a bottle to share?
Ask for the wine list

Please inform us if you have any allergies.

Matbaren is a cash free restaurant.

Dont miss!

Langeoustines from Bohuslän
crown dill, mayonnaise 4/5:-

"Gubbröra"
on matjes herring &
bleak roe 225:-

@bymathiasdahlgren