

Miss a inte!

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Fläskkorv med bröd	
romesco, tryffel, rostad lök	95 kr/st
Oliver	70 kr
Iberico de Bellota med potatischips	155 kr

MELLANRÄTTER

Smörstekt Caviartost	
30g Baeri	895 kr
28g Sevruga	995 kr
Löjrom från Mälaren	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
Kokta havskräftor från Bohuslän	
krondillsmajonnäs	425 kr
”Gubbröra” på matjessill	
löjrom, rökt crème fraîche	225kr
Tartar på grovmalen kalv	
parmesan, oliv, hjärtsallad, mandel	225 kr
Hällstekt pulpo med sobrasada	
gräslök, olivolja	235 kr
Chinese 5 spice porkbun	
hoisinsås, soja, picklad gurka	125 kr/st
Zabuton med naturlig anklever	
tryffel, panko, kalvfond	265 kr
Blad, skott & örter	
cruditéer, vinäger, olivolja	155 kr
Bakad rotselleri med vasslesmörsås	
tryffel, brynt smör, macadamianötter	265 kr
Ångad torsk med friterad brysselkål	
koriander, chili	
brynt smör & sojahollandaise	310 kr
Fläskkarré från Nibble gård	
spets- & svartkål, vitlök, citronzest	275 kr
Fisk & skaldjursgryta på marulk	
potatis & fänkålskrème, hjärtmusslor	325 kr

NÅGOT ATT AVSLUTA MED...

Dagens ostar med rågbröd	
fikon & äppelmarmelad, valnötter	55 kr/bit
Citrus & örtsorbet	
blodapelsin, klementin, olivolja	120 kr
Vild choklad från Bolivia	
toffeeglass, gräddfil, nötter	155 kr
En kula sorbet	65 kr

MATBARENS 4-RÄTTER

995kr

Sashimi på gulfenad tonfisk & pilgrimsmussla
tryffel, blodapelsin, soja

Friterat ägg 63°C med vit sparris
ramslök, hollandaise, brynt smör

Rödvinbrässerad oxkind
confiterad potatis, tryffelcrème, gräslök

Glasrabarber från Gotland
vaniljglass, crumble, batakkeppar

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

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

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

BUBBLOR & DRINKAR

GL

Brut Majeur NV	
Ayala, Champagne, Frankrike	240 kr
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	220 kr
Old Fashioned	200 kr
Macallan & Apple	200 kr
Negroni	200 kr
Gin & Tonic	200 kr
Dry Martini	200 kr
Just Booch, Hard Kombucha	110 kr

VITT / SKALMACERERAT

Bourgogne Chardonnay 2023	
Rene Lamy, Bourgogne, Frankrike	230 kr
Fontanasanta Manzoni Bianco 2024	
Azienda Agricola Foradori, Trentino, Italien	200 kr
Special Edition For Matbaren 2024	
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	195 kr
Chenin Blanc 2023	
The Mentors, Swartland, Sydafrika	190 kr
Klasse 2024	
Mälarvin, Selaön, Sverige	180 kr

RÖTT - ROSÉ

Petite Sirah 2021	
Foppiano Vinyards, Kalifornien, USA	240 kr
Bolgheri La Volpe e l'Uva 2021	
Ricasoli, Toscana, Italien	220 kr
Corbières Rouge 2019	
Chateau Haut Gléon Corbières, Frankrike	210 kr
Bourgogne Rouge 2023	
Maxime Crotet, Bourgogne, Frankrike	195 kr
Estandon Rosé 2024	
Provence, Frankrike	150 kr

SÖTT VIN

Moscato d'Asti DOCG 2024	
Azienda Agricola Pelissero Piemonte, Italien	130 kr

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

@bymathiasdahlgren

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
romesco, truffle, roasted onion	95:-/pc
Olives	70:-
Iberico de Bellota with potato chips	155:-

MEDIUM SIZED COURSES

Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	895:-
28g Servruga	995:-
Bleak roe from Mälaren	
butterfried toast, sour cream, red onion	245:-
Langoustines from Bohuslän	
crowndill-mayonnaise	425:-
"Gubbröra" on matjes herring	
bleak roe, smoked crème fraîche	225:-
Tartare of coarsely ground veal	
parmesan, olive, gem lettuce, almond	225:-
Seared pulpo with sobrasada	
chives, olive oil	235:-
Chinese 5 spice porkbun	
hoisin sauce, soy, pickled cucumber	125:-/pc
Zabuton with natural duck liver	
truffle, panko, veal stock	265:-
Leaves, sprouts & herbs	
crudités, vinegar, olive oil	155:-
Baked celeriac with whey butter sauce	
truffle, browned butter	
macadamia nuts	265:-
Steamed cod with fried brussels sprouts	
coriander, chili,	
browned butter & soy hollandaise	310:-
Swedish pork shoulder from Nibble gård	
pointed cabbage & black kale,	
garlic, lemon zest	275:-
Fish & seafood stew with monkfish	
potatoe & fennel cream, cockles	325:-

SOMETHING TO FINISH WITH...

Today's cheeses with rye bread	
fig & apple marmalade, walnuts	55:-/piece
Citrus & herb sorbet	
blood orange, clementine, olive oil	120:-
Wild chocolate from Bolivia	
toffee ice-cream, sour cream, nuts	155:-
One scoop of sorbet	65:-

MATBAREN'S 4-COURSES 995:-

Sashimi on yellow fin tuna & scallop
truffle, blood orange, soy

Deep fried egg 63°C with white asparagus
ramson, hollandaise, browned butter

Red wine braised ox cheek
confit potato, truffle cream, chives

Forced rhubarb from Gotland
vanilla ice-cream, crumble, batac pepper

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

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

Please inform us if you have any allergies.

Matbaren is a cash free restaurant.

BUBBLES & DRINKS

Brut Majeur NV	GL
Ayala, Champagne, France	240:-
Alta Langa Brut Metodo Classico 2020	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	220:-
Old Fashioned	200:-
Macallan & Apple	200:-
Negroni	200:-
Gin & Tonic	200:-
Dry Martini	200:-
Just Booch, Hard Kombucha	110:-

WHITE / SKINMACERATED

Bourgogne Chardonnay 2023	
Rene Lamy, Burgundy, France	230:-
Fontanasanta Manzoni Bianco 2024	
Azienda Agricola Foradori,	
Trentino, Italy	200:-
Special Edition For Matbaren 2024	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	195:-
Chenin Blanc 2023	
The Mentors, Swartland, South Africa	190:-
Klasse 2024	
Mälarvin, Selaön, Sweden	180:-

RED - ROSÉ

Petite Sirah 2021	
Foppiano Vinyards, California, USA	240:-
Bolgheri La Volpe e l'Uva 2021	
Ricasoli, Tuscany, Italy	220:-
Corbières Rouge 2019	
Chateau Haut Gléon, Corbière, France	210:-
Bourgogne Rouge 2023	
Maxime Crotet, Bourgogne, France	195:-
Estandon Rosé 2024	
Provence, France	150:-

SWEET WINE

Moscato d'Asti DOCG 2024	
Azienda Agricola Pelissero, Piedmont, Italy	130:-

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