

Food

SOMETHING SMALL TO START WITH...

Hotdog	
Dijonnaise, relish, roasted onions	95:-/pc
Pickles	60:-
Olives	70:-
Don Ramon Lomito Iberico Bellota	155:-

PRODUCT IN FOCUS

Langoustines from Bohuslän	
crown dill mayonnaise	395:-
Butter-fried Caviar toast	
30g Baeri	945:-
Bleak roe from Mälaren	
butter fried toast, sour cream, red onion	245:-
Seared reindeer from Arvidsjaur	
Cafe de Paris butter, parsley	275:-
Butter-cooked cockles	
toast, silver onion, chives, garlic	265:-

MATBAREN'S CLASSICS

Seared Swedish squid	
pepper emulsion, garlic, crispy potatoes	245:-
Steamed bun, Adobo pork belly	
kimchi, coriander mayonnaise, salad	120:-/pc
Deep-fried artichoke	
Valencia almonds, endive, lemon	215:-
Butter-fried pike-perch with fiorina	
sour cream foam, lumpfish roe, spring onions	310:-
Salad asado with seared Zabuton	
chimichurri, grilled mayonnaise	275:-
Jerusalem artichoke & salted lemon	
yoghurt, lemon thyme, silver onion	210:-

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

MATBAREN'S 4 COURSES
1095:-

Tartar of dry-aged sirloin steak
lovage, katsuobushi, radish

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

Lightly baked char with smoked smetana
carrot, elderflower, trout roe

Red wine braised beef cheek ragu
watercress, truffle vinaigrette, potato purée

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:-
Citrus, herbs & champagne	
blood orange sorbet, mandarin sorbet, herb sorbet	120:-
Wild chocolate from Bolivia	
toffee ice-cream, sour cream, nuts	155:-
Raspberry & Liquorice	
meringue, sour-cream, lemon	155:-
One scoop of sorbet	65:-

SWEET WINE

Macvin du Jura "99 mois"	
Domaine De la Borde, Jura, France	190:-
Late Harvest 2020	
Domaine Zemplen, Tokaji, Hungary	190:-
Recioto della Valpolicella 2019	
Corte Saint'Alda, Veneto, Italy	220:-

Beverages

BUBBLES & DRINKS

Carte d'Or	GL
Drappier, Champagne, France	220:-
Alta Langa DOCG 2019	
Agricola Brandini, Piedmont, Italy	210:-
Negroni	195:-
Dry Martini	195:-
Old Fashioned	195:-
Strong Aroma Baijiu	
Ikuang, Sichuan, China	35:-/cl

WHITE / SKIN CONTACT

Blanc 2014	
Domaine Matassa, Languedoc-Roussillon France	230:-
Bourgogne "Chardonnay" 2022	
Joseph Burrier, Burgundy, France	210:-
Vignaverde 2022	
Marco de Bartoli, Sicily, Italy	190:-
Campo delle Oche 2019	
Fattoria San Lorenzo, Marche, Italy	180:-
Riesling Trocken 2022	
Emrich-Schönleber, Nahe, Germany	160:-

RED

Bourgogne Rouge 2022	
Francois Confuron-Gindre, Burgundy, France	280:-
Etna Rosso 2021	
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy	190:-
Roero DOCG 2021,	
Matteo Correggia, Piedmont, Italy	185:-
Blauer Spätburgunder Trocken 2018	
Weingut Knipser, Pfalz, Germany	170:-

BEER

S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks Lager 5,1%, Draught	75:-
S:t Eriks IPA 5,3%, Btl	85:-
Sigtuna Brygghus	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%, Btl	65:-

NON ALCOHOLIC

Fresh Sparkling	35:-/pers.
Organic Juice from Flen	70:-
Törst Real Elderflower	70:-
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...
Matjes herring from Norröna with potatoes & bleak roe
sour cream, red onion, egg 265:-

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

Mat

NÅGOT LITET ATT BÖRJA MED...

Korv med bröd	
Dijonnaise, relish, 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
Smörstekt Caviartost	
30g Baeri	945 kr
Löjrom från Mälaren	
smörstekt toast, gräddfil, rödlök	245 kr
Hällstekt reninnanlår från Arvidsjaur	
Café de Paris-smör, persilja	275 kr
Smörsåskokta hjärtmusslor	
toast, silverlök, gräslök, vitlök	265 kr

MATBARENS KLASSIKER

Halstrad svensk bläckfisk	
pepparemulsion, vitlök, friterad potatis	245 kr
Steamed bun, Adobo fläksida	
kimchi, koriandermajonnäs, krispsallad	120 kr/st
Friterad kronärtskocka	
Valenciamandel, endive, citron	215 kr
Smörstekt gös med fiorina	
gräddfilsskum, stenbitsrom, vårlök	310 kr
Sallad asado med hällstekt zabuton	
chimichurri, grillad majonnäs	275 kr
Jordärtskocka & salt citron	
yoghurt, citrontimjan, silverlök	210 kr

MATBARENS 4 RÄTTER

1095kr

Tartar på hällstekt hängmörad ryggbiff
libbsticka, katsuobushi, rättika

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

Lättbakad röding med rökt smetana
morot, fläder, forellrom

Rödvinsbräserad oxkindsragu
vattenkrasse, tryffelvinägrett, potatispuré

Dryckespaket

Goda val 795 kr

Exklusiva val 1295 kr

Alkohol fria val 520 kr

NÅGOT LITET ATT AVSLUTA MED...

Dagens ost
rågbröd, fikon & äppelmarmelad, valnötter 165 kr

Citrus, örter & champagne
blodapelsinsorbet, mandarinsorbet, örtsorbet 120 kr

Vild choklad från Bolivia
toffeeglass, gräddfil, nötter 155 kr

Hallon & lakrits
maräng, gräddfil, citron 155 kr

En kula sorbet 65 kr

SÖTT VIN

Macvin du Jura ”99 mois”
Domaine De la Borde, Jura, Frankrike 190 kr

Late Harvest 2020
Domaine Zemplen, Tokaji, Ungern 190 kr

Recioto della Valpolicella 2019
Corte Saint’Alda, Veneto, Italien 220 kr

Dryck

BUBBLOR & DRINKAR

Carte d’Or	GL
Drappier, Champagne, Frankrike	220 kr
Alta Langa DOCG 2019,	
Agricola Brandini, Piemonte, Italien	210 kr
Negroni	195 kr
Old Fashioned	195 kr
Dry Martini	195 kr
Strong Aroma Baijiu	
Ikuang, Sichuan, Kina	35 kr/cl

VITT / SKALMACERERAT

Blanc 2014	
Domaine Matassa, Languedoc-Roussillon	
Frankrike	230 kr
Bourgogne ”Chardonnay” 2022	
Jospeh Burrier, Bourgogne, Frankrike	210 kr
Vignaverde 2022	
Marco de Bartoli, Sicilen, Italien	190 kr
Campo delle Oche 2019	
Fattoria San Lorenzo, Marche, Italien	180 kr
Riesling Trocken 2022	
Emrich-Schönleber, Nahe, Tyskland	160 kr

RÖTT

Bourgogne Rouge 2022	
Francois Confuron-Gindre, Bourgogne, Frankrike	280 kr
Etna Rosso 2021	
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 kr
Roero DOCG 2021,	
Matteo Correggia Piemonte, Italien	185 kr
Blauer Spätburgunder Trocken 2018	
Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland	170 kr

ÖL

S:t Eriks Bryggeri	
S:t Eriks Lager 5,1%, Fat	75 kr
S:t Eriks IPA 5,3%, Fl	85 kr
Sigtuna Brygghus	
N.A.P.A, Sigtuna 0,5%, Fl	65 kr

ALKOHOLFRITT

Fresh kolsyrat	35 kr/pers.
Ekologisk must från Flen	70 kr
Törst Real Elderflower	70 kr
Enbär & Tonic	115 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...

Norröna matjessill med potatis & löjrom
gräddfil, rödlök, ägg 265 kr

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

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