

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 Zabuton	
sobrasada butter, lemon, parsley	255:-
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
Pumpkin & broccoli	
truffle, watercress, almond	255:-
Butter-fried pike-perch with Fiorina	
sour cream foam, lumpfish roe, spring onions	310:-
Adana shish kebab of roe deer	
flatbread, herbs, labneh	310:-
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:-

Lightly baked char with smoked cream
carrot, elderberry, trout roe

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

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

Red wine braised beef cheek ragu
truffle, silver onion, 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:-

Forced rhubarb from Gotland
sour-cream sorbet, crumble, batac pepper 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:-

Vin Santo Del Chianti DOC 2009
Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, Italy 220:-

Beverages

BUBBLES & DRINKS GL

Carte d'Or
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

Bourgogne "Éclat de Calcaire" 2022
Pierre V Girardin, Burgundy, France 280:-

Blanc 2015
Domaine Matassa, Languedoc-Roussillon Frankrike 230:-

La Val dei Preti Arneis 2016
Matteo Correggia, Piedmont, Italy 210:-

Etna Bianco 2022
Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy 190:-

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:-

Classic Priorat DOQ 2020
Lectores Vini, Priorat, Spain 180:-

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 Zabuton	
sobrasadasmör, citron, persilja	255 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
Pumpa & broccoli	
tryffel, vattenkrasse, mandel	255 kr
Smörstekt gös med Fiorina	
gräddfilsskum, stenbitsrom, vårlök	310 kr
Adana shish kebab på rådjur	
tunnbröd, örtsallad, labneh	310 kr
Jordärtskocka & salt citron	
yoghurt, citrontimjan, silverlök	210 kr

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

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

Bourgogne ”Éclat de Calcaire” 2022	
Pierre V Girardin, Bourgogne, Frankrike	280 kr
Blanc 2015	
Domaine Matassa, Languedoc-Roussillon	
Frankrike	230 kr
La Val dei Preti Arneis 2016	
Matteo Correggia, Piemonte, Italien	210 kr
Etna Bianco 2022	
Tenuta delle Terre Nere, Sicilien, Italien	190 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
Classic Priorat DOQ 2020	
Lectores Vini, Priorat, Spanien	180 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



MATBARENS 4 RÄTTER

1095kr

Lätt bakad röding med rökt smetana
morot, fläder, forellrom

Tartar på hällstekt hängmörad ryggbiff
libbsticka, katsuobushi, rättika

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

Rödvinbrässerad oxkindsragu
tryffel, silverlök, 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

Gotländsk glasrabarber
gräddfilssorbet, crumble, batakkeppar 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
Vin Santo Del Chianti DOC 2009	
Donatella Cinelli Colombini, Toscana, Italien	220 kr