

# Food

## PRODUCTS IN FOCUS

<b>Tataki on tuna</b> soy, wasabi, spring onions	220:-
<b>Langoustines from Bohuslän</b> crown dill mayonnaise	350:-
<b>30g Bleak roe from Kalix</b> <b>30g Caviar</b> butter fried toast	475:- 895:-
<b>Deep fried organic chicken wings</b> soy, chives, pickled cucumber	185:-
<b>New potatoes &amp; bleak roe from Kalix</b> butter sauce, silver onions	245:-

## MATBAREN'S CLASSICS

<b>"Oxheart tomato" tartar</b> grilled mayonnaise, mustard seeds, avocado	185:-
<b>"Steamed beef bun"</b> grilled beef brisket, chipotle mayonnaise, pickled peppers	115:-/pc.
<b>Butter-fried turbot &amp; white asparagus</b> Sandefjord sauce, lumpfish roe, macadamia nuts	325:-
<b>Seared coarse-ground entrecôte</b> cheese cream, tomato, watercress	325:-
<b>Leaves, sprouts, herbs &amp; beets</b> olive oil, vinegar, salt, black pepper	145:-
<b>Pork belly dumpling</b> raw vegetables, sweet & sour sauce, fried pork rind	265:-

Don't miss!  
THERE IS ALWAYS HERRING ON THE MENU...  
Matjess herring from Haugesund  
rye bread, sour cream, apples,  
new potatoes 225:-

Try this!  
Avocado toast,  
green leaves, jalapeno, lime,  
sea salt 195 kr

## MATBAREN'S 4 COURSES

945:-

**Elderflower pickled perch with lumpfish roe**  
horseradish sour cream, cucumber, daikon

**Coarsely ground tartar of top side**  
toast, sauerkraut, pickled cucumber

**Butter-fried zander from Mälaren**  
fennel, radish, browned butter, lemon

**Dry-aged chuck eye**  
smoked smetana, beetroots, walnuts

### Beverage pairings

Good choice / 4gl 695:-

Exclusive choice / 4gl 1295:-

Non alcoholic choice / 4gl 445:-

Only served in the evenings

## LUNCH IN SEASON 495:-

WEEK 25

**Matjes herring from Haugesund**  
rye bread, sour cream, apple, new potatoes

**Salad of roasted chicken**  
haricots verts, dijon, tomato

**Sweetened strawberries with crème anglaise**  
crispy filo dough, strawberry sorbet, lime

Wednesday - Friday 12.00-13.30

Beverage pairing: two half glasses of wine 185:-

# Beverage

## WHITE GL

<b>Fragile 2020</b> La Grange aux Belles, Loire, France	160:-
<b>Huia Sauvignon Blanc 2020</b> Huia, Marlborough, New Zealand	150:-
<b>Riesling Trocken 2020</b> Weingut Rebholz, Pfalz, Germany	140:-
<b>Aligoté 2019</b> Domaine Henri Naudin-Ferrand, Burgundy, France	135:-

## RED

<b>Barolo 2018</b> G.Fenocchio, Piedmont, Italy	240:-
<b>Rosso di Montalcino 2018</b> Donatella Cinelli Colombini, Tuscany, Italy	180:-
<b>Blauer Spätburgunder 2017</b> Weingut Knipser, Pfalz, Germany	160:-
<b>Petit Taureau Rouge 2020</b> Domaine Jean-Philippe Padié, Roussillon, France	150:-

## BEER

<b>N.A.P.A., Sigtuna 0,5%</b>	65:-
<b>Gullmars-IPA</b> Gröna Linjen Bryggeri 5,8%	95:-
<b>Bright Light Gluten-Free Pale Ale</b> Stockholm Brewing Co. 5,5%	95:-

## DRAFT BEER

<b>S:t Eriks Lager</b> S:t Eriks Bryggeri 5,1%	75:-
---	------

## NON ALCOHOLIC

<b>Fresh sparkling/still</b>	35:-/pers
<b>Organic Juice from Flen</b>	70:-
<b>Real Törst</b>	70:-
<b>Ginger Beer, Fentiman's</b>	70:-

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

Apart from the above wines we also serve  
a selection of exclusive wines by the glass, and  
have access to the Grand Hôtel wine cellar list.

# Mat

## RÅVARAN I FOKUS

**Tataki på tonfisk**  
soja, wasabi, salladslök 220 kr

**Kokta havskräftor från Bohuslän**  
krondillsmajonnäs 350 kr

**30g Löjrom från Kalix** 475 kr  
**30g Caviar**  
smörstekt toast 895 kr

**Friterade ekologiska kycklingvingar**  
sojasås, gräslök, picklad gurka 185 kr

**Kokt färskpotatis & löjrom från Kalix**  
smörsås, silverök, brynt smör 245 kr

## MATBARENS KLASSIKER

**Tartar på "oxhjärta tomat"**  
grillad majonnäs, senapsfrö, avokado 185 kr

**"Steamed beef bun"**  
grillad oxbringa, chipotlemajonnäs,  
picklad paprika 115 kr/st

**Smörstekt piggvar & vit sparris**  
Sandefjordsås, stenbitsrom,  
macadamianötter 325 kr

**Hällstekt grovmalen entrecôte**  
ostkräm, tomat, vattenkrasse 325 kr

**Blad, skott, örter & gula betor**  
olivolja, vinäger, salt, svartpeppar 145 kr

**Dumpling på rötistekt fläksida**  
råa grönsaker, sötsur sirapsås,  
friterad fläksvål 265 kr

## MATBARENS 4-RÄTTER

945kr

**Fläderpicklad Abborre med stenbitsrom**  
pepparrotsgräddfil, gurka, rättika

**Grovmalen tartar på innanlår**  
smörstekt toast, surkål, saltgurka

**Smörstekt gös från Mälaren**  
fänkål, rädisa, brynt smör, citron

**Hängmörat högrevhjärta**  
rökt smetana, rödbeta, valnötter

### Dryckespaket

Goda val / 4gl 695 kr

Exklusiva val / 4gl 1295 kr

Alkoholfria val / 4gl 445 kr

Severas endast kvällstid

## LUNCH I SÄSONG 495kr

VECKA 25

**Matjessill från Haugesund**  
rågbröd, gräddfil, äpple, färskpotatis

**Sallad på rötistekt kyckling**  
haricots verts, dijon, tomat

**Rårörda jordgubbar med crème anglaise**  
krispig filodeg, jordgubbssorbet, lime

Onsdag - Fredag 12.00-13.30

Dryckespaket: två halva glas vin 185 kr

Vänligen meddela oss om eventuella allergier.  
Mathias Dahlgren är en kontantfri restaurang.

# Dryck

## VITT GL

**Fragile 2020**  
La Grange aux Belles,  
Loire, Frankrike 160 kr

**Huia Sauvignon Blanc 2020**  
Huia, Marlborough, Nya Zeeland 150 kr

**Riesling Trocken 2020**  
Weingut Rebholz, Pfalz,  
Tyskland 140 kr

**Aligoté 2019**  
Domaine Henri Naudin-Ferrand,  
Bourgogne, Frankrike 135 kr

## RÖTT

**Barolo 2018**  
G. Fenocchio, Piemonte, Italien 240 kr

**Rosso di Montalcino 2018**  
Donatella Colombini,  
Toscana, Italien 180 kr

**Blauer Spätburgunder 2017**  
Weingut Knipser, Pfalz, Tyskland 160 kr

**Petit Taureau Rouge 2020**  
Domaine Jean-Philippe Padié,  
Roussillon, Frankrike 150 kr

## ÖL

**N.A.P.A, Sigtuna 0,5%** 65 kr

**Gullmars-IPA**  
Gröna Linjen Bryggeri 5,8% 95 kr

**Bright Light Gluten-Free Pale Ale**  
Stockholm Brewing Co. 5,5% 95 kr

## FAT

**S:t Eriks Lager**  
S:t Eriks Bryggeri 5,1% 75 kr

## ALKHOLFRITT

**Fresh kolsyrat/stilla** 35 kr/pers

**Ekologisk must från Flen** 70 kr

**Real Törst** 70 kr

**Ginger Beer, Fentiman's** 70 kr

Utöver dessa viner serverar vi även ett  
urval av exklusiva viner på glas, samt tillgång  
till Grand Hôtels stora Vinkällarlista.

Missar inte!

ALLTID SILL ELLER STRÖMMING...

Matjessill från Haugesund  
rågbröd, gräddfil, äpple,  
färskpotatis 225:-

Prova!

Avokadetoast,  
bladgrönt, jalapeño, limeskål,  
havssalt 195 kr