

MATBAREN

Pappa Grappa



OM MATEN PÅ MATBAREN

Maten på matbaren är en hyllning till det enkla, goda italienska köket. Här lägger vi extra omsorg om hantverket och detaljerna. Till exempel gräddar vi våra pizzor i vedeldad stenugn. Vi använder enbart äkta 24-månaders lagrad parmesanost. Såklart kan vi göra glutenfri pizza och pasta. Säg bara till om du har speciella önskemål, så ordnar vi det.

The Matbaren (Food Bar) menu is a tribute to the simple, yet delicious italian cuisine. We put a lot of heart into the craft and the details – such as the woodfire brick oven we use for our pizzas. Another example is the genuine, 24 months aged parmesan cheese we use in our food. The real thing. No less, no more. We serve gluten-free pizza and gluten-free pasta. Please don't hesitate to express your special requests – we'll be happy to help.

VECKANS SPECIAL

Varje vecka finns nya delikatesser och drycker från hela världen i Matbaren. Fråga gärna personalen om du vill botanisera bland våra nyheter och tillfälliga besökare i menyn.

Samma sak gäller veckans pizza och pasta, varje vecka finns unika nyheter att upptäcka. Prata med din servitör om vad som är nytt just denna vecka. Priserna varierar också.

Fråga också gärna vår personal om rekommendationer för dryck.

At Matbaren, we are proud to introduce weekly new dishes and delicacies from all over the world. Let our staff guide you through our "newcomers" and this week's special.

Please also aks for the weekly special pizza and pasta - prices may vary. Your waiter will also be happy to recommend the perfect drink to match your food.

COCKTAILS

Aperol Spritz Den italienska pärlan, enligt receptet	119:-
Whiskey Sour Klassikern	119:-
Amaretto Sour Twisten	119:-
Gin & Tonic Upptäckt på 1800-talet av brittiska soldater i Indien	119:-
Caipirinha Brasiliens nationaldryck	99:-
Rom & Cola Populär och odödlig	99:-
Mojito Världens mest kända cocktail	119:-
Frozen Daiquiri Jordgubb, mango eller tropisk	129:-

ALKOHOLFRIIT/ NON-ALCOHOLIC

San Pellegrino Mineralvatten från Bergamo 50 cl	30:-
Aqua Panna Mineralvatten från Toscana 50 cl	30:-
Juice/Läsk/lättöl Coca Cola, Zero, Fanta, Exotic, Sprite, äppel-, apelsin juice.	30:-
Mjölk Milk	15:-
Barrels and drums Alkfri Vitt (Merlot) Frankrike, Enjoy wines	49:- 249:-
Barrels and drums Alkfri Rött (Chardonnay) Frankrike, Enjoy wines	49:- 249:-
Clausthaler Öl, 33 cl Tyskland.	39:-

FATÖL/BEER ON TAP

Estrella Galicia Lager, 30 cl, Spanien.	65:-
Budvar Pils 40 cl Tjeckien.	65:-
Lagunitas IPA, 30 cl USA.	65:-
St Eriks IPA, 30 cl Sverige.	65:-

ÖL PÅ FLASKA/ BOTTLED BEER

TT Original Lager, 33 cl Sverige.	59:-
De Molen Mikrobryggt öl, 33 cl Holland.	89:-
Weihenstephaner Hefeweissbier, 50 cl Tyskland.	89:-
Little Valley Stout, Mikrobryggt stout, 33 cl Yorkshire.	89:-
Oxford Gold Organic Ale, 33 cl England.	79:-
La Trappe Puur Ekologisk, Trappist, 33 cl Nederländerna.	89:-
Hofbräu Original, Münchener pils, 50 cl Tyskland.	79:-

*Prova veckans
handplockade öl!
Nytt land, sort,
bryggeri varje
vecka.
Begränsat lager.
79 kr.*

RÖTT/RED

	<i>glas/ flaska</i>
Amore Assoluto EKO 2015 (Corvina, Syrah, Merlot) Valpolicella, Antiche Terre Venete	85:- 375:-
Bonacosta Valpolicella – Classico 2015 (Corvina, Rondinella, Molinara) Veneto, Masi	95:- 395:-
Paolo Scavino Barbera D'alba (Barbera) Alba-Piemonte, Paolo Scavino	90:- 390:-
Mas'est 2011 (Marzemino Gentile, Teroldego) Veneto, Masi	105:- 525:-
Il Nero di Casanova 2012 (Sangiovese) Toscana, La Spinetta	120:- 545:-
Corte Giara Ripasso (Corvina, Rondinella) Valpolicella, Allegrini	95:- 395:-
Brolo Campofiorin Oro 2011 (Corvina, Rondinella, Oseleta) Valpolicella, Masi	145:- 695:-
Passo Doble 2014 (Malbec, Corvina) Mendoza, Argentina, Masi	425:-
Possessioni Rosso 2013 (Sangiovese, Corvina) Veneto, Masi	495:-
Poderi Dell Bello 2014 Ovile EKO (Sangiovese, Canaiolo, Ciliegolo) Tosacana, Masi	595:-
Montefalco Rosso 2013 (Sangiovese, Sagrantino, Merlot) Umbrien - Montefalco Rosso DOC, Attilio Pagli	645:-
Juan Gil 2014 Silver Label (Mourvedre) Jumilla, Bodegas Juan Gil	650:-
Santa Barbara County Pinot Noir 2013 (Pinot Noir) Kalifornien, Au Bon Climat	595:-
La Grola 2013 (Corvina, Oseletta) Venetien, Allegrini	650:-
Paolo Scavino Barolo DOCG 2012 (Nebbiolo) Piemonte, Paolo Scavino	750:-
Noble wines 337 2013 (Cabernet Sauvignon) Montery, San Bernabe Vinyard	450:-
Orben 2011 (Tempranillo, Graciano) Rioja, Bodegas Orben	695:-

Varje vecka introducerar vi ett nytt vin. Det kan vara en ny gärd, region eller land från oväntat håll - eller från klassikerna Italien, Spanien, Frankrike och USA. Fråga din servitör om du vill upptäcka något extra spännande!

VITT/WHITE

	<i>glas/ flaska</i>
Stone Barn 2012 (Chardonnay) Kalifornien - USA, Delicato Family Vineyards	95:- 395:-
Villa Bianchi 2013 (Verdicchio) Marche- Italien, Umani Ronchi	85:- 375:-
Possessioni Bianco 2014 (Garganega, Sauvignon Blanc) Veneto, Masi	105:- 495:-
Terre di Chieti Pecorino IGT (Pecorino) Abruzzo, Umani Ronchi	90:- 385:-

CHAMPAGNE/SPARKLING

Terra Organica (Prosecco) Ekologiskt, Veneto, Terra Organica Italien	85:- 395:-
Rotary Cuvee 28 (Chardonnay, Pinot Nero) DOC Trentino, Mezzacorona	75:- 345:-
Nicolas Feuillatte (Chardonnay) Champagne, Frankrike Nicolas Feuillatte	110:- 595:-
Ferrari Brut (Chardonnay) Trentino-Alto Adige, Ferrari	495:-
Taittinger (Chardonnay , Pinot noir, Pinot meunier) Champagne, Taittinger	595:-

ROSÉ

Jurtschitsch 2014 (Zweigelt) Österrike, Weingut Jurtschitsch	90:- 375:-
Il Rose di Casanova (Sangiovese) Toscana, La Spinetta	125:- 595:-

SÖTA/SWEET

	<i>6cl glas/ flaska</i>
Calvet Reserve – du Ciron Sauternes (Semillon, Sauvignon, Moscatel) Bordeaux, Frankrike, Calvet	75:- 495:-
Masi Angelorum Recioto (Corvina, Rondinella, Molinara) Venetien, Masi	100:- 550:-

SMÅTT OCH GOTT/ENTRÉES

Bruschetta Grillat bröd med tomat och basilika. <i>Grilled bread with tomato and basil.</i>	69:-
Bruschetta con prosciutto Grillat bröd med prosciutto (lufttorkad skinka). <i>Grilled bread with prosciutto.</i>	89:-
Antipasto Misto Fina italienska charkuterier, ost och grönsakstillbehör. <i>Premium Italian cold-cuts, cheese and garniture.</i>	129:-
Insalata Caprese Klassisk sallad med buffelmozzarella, basilika & tomat. <i>Classic salad with buffalo mozzarella, basil & tomato.</i>	79:-
Carpaccio Rå, tunnskivad oxfile, rucola och parmesan. Serveras med bröd <i>Thinly sliced raw filet of beef, arugula and parmesan cheese. Served with bread</i>	129:-
Oliver En skål med goda inlagda oliver. <i>A bowl of tasty olives.</i>	39:-
Vitlöksbröd Vårt goda pizzabröd med vitlök. <i>Garlic bread from the pizza oven.</i>	39:-
Pizzasallad Krispig vitkålssallad. <i>Swedish style cabbage salad.</i>	29:-

SALLADER/SALADS

Caesarsallad En matig sallad med caesardressing, kyckling, krutonger, pancetta och riven 24-mån lagrad parmesanost. <i>Salad witch Caesar dressing, chicken, croutons, bacon and grated 24-month old Parmesan cheese.</i>	159:-
RäkSallad Handskallade räkor i en fräsch sallad. <i>Hand peeled shrimps in a fresh salad.</i>	179:-
LaxSallad Underbar lax serverad med hovmästarsås. <i>Salmon in a fresh salad served with mustard sauce.</i>	169:-

ALLERGIER?

Säg bara till om du undrar över något, så anpassar vi maten efter din allergi.

PASTA

Penne Rigate Aromatisk penne-pasta med svamp, oxfile, parmesan, persilja & tryffelcrème. <i>Aromatic Penne pasta with mushrooms, fillet of beef, parmesan, parsley & truffle crème.</i>	169:-
Linguine Vongole Som i hamntrattorian vid Adriatiska havet: Vongolemusslor kokta i vitt vin med vitlök och persilja. <i>As by the Adriatic: Vongole clams cooked in white wine and garlic.</i>	169:-
Spaghetti Bolognese Vår egen mustiga variant på spaghetti med köttfärsås med parmesan & persilja från Bologna. <i>Our own rich version of spaghetti with minced meat, parmesan, parsley & tomato sauce from Bologna.</i>	159:-
Spaghetti Arrabiata Spaghetti ”på argbiggans vis” ska ha lite sting! Här med tomatås, chili, pancetta (italienskt lufttorkat sidfläsk) och vitlök. Kan även fås som vegetarisk. <i>The ”old shrew’s spaghetti” with a sting to it! We serve it with tomato sauce, chili, pancetta (Italian cured bacon) and garlic. May also be served as a veg. dish.</i>	165:-
Lasagne (även veg.) En mättande klassiker med köttfärs & en riktigt god tomatås. Finns även vegetarisk. <i>A filling classic with minced meat & a nice tomato sauce. Vegetarian alternative available.</i>	135:-

Italienska köttbullar **169:-**
En riktig Lady- och Lufsen-pasta med köttbullar & parmesan i mustig tomatås. Serveras med bröd.
Pasta with Italian meatballs & parmesan, served in a rich tomato sauce. Italian meatballs in a rich tomato sauce, served with bread.

Finns även ett glutenfri pasta alternativ
We also offer gluten-free pasta options

KÖTTRÄTTER/ MEAT DISHES

Fileto di Manzo Oxfile med svamp och tomatås. <i>Filet of beef with mushrooms and tomato salsa.</i>	289:-
Flankstek Grillad flankstek med mynta- och timjanmajonnäs. <i>Grilled flank steak with mint- and thyme mayonnaise.</i>	269:-
Pollo al forno Ugnstrostad kyckling med senapscrème. <i>Roasted chicken with mustard crème.</i>	195:-
Saltimbocca Klassiker från Brescia: kalvkött med prosciutto och salvia i Marsalasås. Innehåller Fontinaost. <i>A classic from Brescia: Veal with prosciutto and sage. Served with Marsala sauce. Contains Fontina cheese.</i>	249:-

Alla kötträtter är serveras med potatis och grönsaker. All the meat dishes are served with potatoes and vegetables.

PIZZOR MED KÖTT/MEAT PIZZAS

Al Prosciutto **98:-**
Tomatsås, mozzarella och prosciutto cotto (kokt italiensk skinka).
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham.

Tartufo **119:-**
Mozzarella, tryffelcrème, pancetta (italienskt lufttorkat sidfläsk), färska tomater, rucola.
Mozzarella, truffel crème, pancetta, fresh tomatoes, arugula.

Pancetta **109:-**
Tomatsås, mozzarella, pancetta (italienskt lufttorkat sidfläsk), lök, champinjoner och oregano.
Tomato sauce, mozzarella, pancetta, onions, mushrooms, oregano.

Carpaccio **129:-**
Tomatsås, mozzarella, bresaola (lufttorkad oxfilé), pinjenötter, spenat och parmesan.
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, pine nuts, spinach, parmesan.

Prosciutto e Funghi **105:-**
Tomatsås, mozzarella och prosciutto cotto (kokt italiensk skinka), champinjoner.
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, mushrooms.

Calzone (inbakad) **98:-**
Tomatsås, mozzarella och prosciutto cotto (kokt italiensk skinka).
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham.

Salamino **124:-**
Tomatsås, mozzarella, tre sorters italiensk salami, vitlök, oliver, färska tomater, basilika.
Tomato sauce, mozzarella, three sorts of Italian salamis, garlic, olives, fresh tomatoes, basil.

Diavola **119:-**
Tomatsås, mozzarella, ventericina salami, rödlök, champinjoner, chiliolja, oregano.
Tomato sauce, mozzarella, ventericina salami, red onion, chili oil, oregano.

Antipasto **129:-**
Tomatsås, mozzarella, tre sorters italiensk salami, prosciutto crudo (lufttorkad skinka), bresaola (lufttorkad oxfilé), svarta oliver, kronärtskocka, pesto.
Tomato sauce, mozzarella, three sorts of Italian salamis, cured ham, bresaola, black olives, artichokes, pesto.

Pesto e Pollo **119:-**
Tomatsås, mozzarella, pesto, soltorkade tomater och kyckling.
Tomato sauce, mozzarella, pesto, sundried tomatoes, chicken.

Pizza della Casa **129:-**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo (lufttorkad skinka), bresaola (lufttorkad oxfilé), fårost, soltorkad tomat, parmesan, rucola, pesto.
Tomato sauce, mozzarella, cured ham, bresaola, sheep cheese, sundried tomatoes, parmesan, arugula, pesto.

Primavera **124:-**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo (lufttorkad skinka), tomater, parmesan, rucola.
Tomato sauce, mozzarella, cured ham, tomatoes, parmesan, arugula.

Quattro Stagioni **139:-**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka), handskalade räkor, blåmusslor, champinjoner, färska tomater, kronärtskocka, oliver, vitlöksolja.
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, hand peeled shrimps, mussels, mushrooms, fresh tomatoes, artichoke, olives, garlic oil.

Gorgonzola **119:-**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo (lufttorkad skinka), tomater, gorgonzola.
Tomato sauce, mozzarella, cured ham, tomatoes, gorgonzola cheese.

Mezza Luna (1/2-inbakad) **118:-**
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka). Andra halvan prosciutto crudo (lufttorkad skinka), fårost, rucola, parmesan.
Half-folded pizza w. tomato sauce, mozzarella, boiled ham. Other half with cured ham, sheep cheese, arugula, parmesan.

PIZZA FRÅN HAVET/ SEAFOOD PIZZAS

Prezzemolo Nuovo **139:-**
Tomatsås, mozzarella, handskalade räkor, persilja, vitlök.
Tomato sauce, mozzarella, hand peeled shrimps, parsley, garlic.

Napoletana **118:-**
Tomatsås, mozzarella, sardeller, oliver, kapris, tomater, oregano.
Tomato sauce, mozzarella, anchovy, olives, caper, tomatoes, oregano.

Frutti di Mare **145:-**
Tomatsås, mozzarella, blåmusslor, handskalade räkor, calamari, vongole, vitlök, persilja.
Tomato sauce, mozzarella, mussels, hand peeled shrimps, calamari, vongole, parsley, garlic.

Tonno e Gamberi **139:-**
Tomatsås, mozzarella, tonfisk, handskalade räkor, purjolök, tomater och chiliolja.
Tomato sauce, mozzarella, hand peeled shrimps, tuna, leek, tomatoes, chili oil.

Pizzorna finns också med glutenfri botten. Gluten free pizza available.

VEG. PIZZOR/VEGGIE PIZZAS

Margherita **89:-**
Tomatsås, mozzarella, basilika.
Tomato sauce, mozzarella, basil.

Ortolana **119:-**
Tomatsås, mozzarella, champinjoner, tomater, kronärtskocka, basilika, paprika, zucchini, lök och aubergine.
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, tomatoes, artichoke, basil, peppers, zucchini, onions and aborigine (egg plant).

Quattro Formaggi **124:-**
Mozzarella, gorgonzola, fårost, taleggio, rucola, färska tomater.
Mozzarella, gorgonzola, sheep cheese, taleggio, arugula, tomatoes.

Bufala **119:-**
Tomatsås, mozzarella, buffelmozzarella, tomater, svartpeppar, kronärtskocka.
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, tomatoes, black pepper, artichoke.

Pizzorna finns också med glutenfri botten. Gluten free pizza available.

EXTRA TILLBEHÖR/ EXTRA TOPPINGS

Rucola, färska tomater, lök, oliver, soltorkade tomater. 5:-/st
Arugula, fresh tomatoes, onions, olives, sundried tomatoes. 5:-/each

Champinjoner, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka), parmesan, fårost, mozzarella, kronärtskocka. 10:-/st
Mushrooms, boiled ham, parmesan, sheep cheese, mozzarella, artichoke. 10:-/each

Prosciutto crudo (lufttorkad skinka), salami, bresaola, tonfisk. 15:-/st
Cured ham, salami, bresaola, tuna. 15:-/each

Handskalade räkor. 35:-/st
Hand peeled shrimps. 35:-/each

Buffelmozzarella, 30g. 25:-/st
Buffalo mozzarella, 30g. 25:-/each

Bresaola 20:-/st
Bresaola 20:-/each

FÖR BARN/FOR THE KIDS

Pizza Margherita **69:-**
Tomatsås, mozzarella och basilika.
Tomato sauce, mozzarella and basil.

Pizza al Prosciutto **75:-**
Tomatsås, mozzarella och skinka.
Tomato sauce, mozzarella and ham.

Spaghetti Bolognese **75:-**
Spaghetti med köttfärssås.
Spaghetti with minced meat and tomato sauce.

Lasagna **75:-**
Lasagne med köttfärs och tomatås.
Lasagna with minced meat and tomato sauce.

DESSERTER/ DESSERTS

Pannacotta **69:-**
Serveras med säsongens färska frukt.
Served with fresh fruits of the season.

Tiramisu **69:-**
Klassiker med savoiardikex, mascarpone, kaffe.
Savoiardi crackers, mascarpone, coffee.

Valfrit kaffe eller te, med tryffel **55:-**
Finns i olika sorter

Glass **49:-**
Två smaker – fråga vilka.
Two flavors – ask which kinds.

Affogata al limone **59:-**
Citronsorbet med limoncello (citronlikör).
Lemon sorbet with lemon liqueur.

Café di Pappa **69:-**
Kaffe med 2 cl grappa.
Coffee with 2 cl of Grappa

KÖKET HÄLSAR

Är ni ett större sällskap – eller om vi har mycket gäster – är det svårt att garantera att alla får sin mat samtidigt. Vid stora bord rekommenderar vi att en tar notan och resten betalar eller swishar den personen. Särskilt på helgen. Vi ber om överseende till detta.

If you are a larger party – or if we have a really busy night – we can't guarantee that all at the table are served at the same time. We would recommend that larger parties to let one pay and then divide the cost respectively. Especially on the weekend. Thanks for understanding.