

MATBAREN

Pappa Grappa



— MED SMAK AV ITALIEN —

OM MATEN PÅ MATBAREN

Den meny du hittar hos oss i Matbaren är en hyllning till det enkla men samtidigt väldigt goda och läckra italienska köket, från pizzan till pastan och vidare till à la carte!

Här lägger vi vår omsorg likväl som vår kärlek lite extra på hantverket och detaljerna, till exempel gräddar vi självklart i vedeldad stenugn och vi använder bara vällagrad parmesanost, för här duger bara äkta vara.

Givetvis kan vi även erbjuda exempelvis glutenfri pizza och pasta - bara meddela oss dina specifika önskemål så ordnar vi det mesta.

The menu you find here at Matbaren is tribute to the simple, yet delicious Italian cuisine.

We put a lot of care and love into the details and craft, for example the wood fire brick oven in which we make our pizzas and the fact that we only use well-aged parmesan cheese, because at this place we appreciate the real thing.

We are also happy to serve gluten-free pizza and pasta - don't hesitate to ask your waiter/waitress if you have any special requests and we'll be sure to make the best of every situation.

KÖKET HÄLSAR

- Om ni är ett större sällskap eller om vi har påtagligt många gäster för kvällen är det svårt att garantera att alla får sin mat samtidigt, särskilt om beställningen blandar à la carte och pizza, och vi ber på förhand om ert överseende med detta.
- Vid stora bord/sällskap, särskilt på helger, rekommenderar vi att en person i sällskapet tar notan och att ni sedan t. ex. swishar internt - vi jobbar ständigt och oavbrutet på alla sätt för att ge er den bästa möjliga upplevelsen vid varje besök.
- *If you're a larger party, or if we have a really busy night, we can't guarantee that everyone at the same table will get their order at exactly the same time, especially if the total order mixes pizza and à la carte.*
- *We recommend all larger parties, especially during the weekend, to let one person be in charge of the payment and the divide the check respectively - thank you for understanding.*

ALLERGENER

G - innehåller gluten **L** - innehåller laktos **M** - innehåller mjölkprotein
N - innehåller nötter **S** - innehåller soja **A** - innehåller ägg



HAR DU ALLERGIER ELLER FRÅGOR OM VÅRA INGREDIENSER ÄR DU VARMT VÄLKOMMEN
ATT FRÅGA DIN SERVITÖR/SERVITRIS FÖR KVÄLLEN

COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, sodavatten, apelsin <i>Prosecco, Aperol, soda water, orange</i>	129.-
Gin & Tonic Gin, tonic, citron <i>Gin, tonic water, lemon</i>	129.-
Caipirinha Cachaca, lime, socker <i>Cachaca, lime, sugar</i>	139.-
Rom & Cola Rom, Coca-Cola <i>Rum, Coca-Cola</i>	129.-
Mojito Rom, lime, sockerlag, sodavatten, myntablad <i>Rum, lime, syrup, soda water, mint leaves</i>	139.-
Negroni Gin, Campari, Vermouth <i>Gin, Campari, Vermouth</i>	129.-
Tom Collins Gin, citronjuice, sockerlag, sodavatten <i>Gin, lemon juice, syrup, soda water</i>	139.-
Margarita Tequila, Cointreau, limejuice <i>Tequila, Cointreau, lime juice</i>	139.-
Whiskey sour Bourbon, citronjuice, sockerlag, äggvita, Angostura bitter <i>Bourbon, lemon juice, syrup, egg white, Angostura bitters</i>	139.-

FATÖL // BEER ON TAP

40cl.

Estrella Galicia Ljus lager, Spanien	89.-
Birra Moretti Ljus lager, Italien	99.-
Sigtuna Hazy Daze IPA, Sverige	99.-



ALKOHOLFRITT// NON-ALCOHOLIC

San Pellegrino, stor Naturellt mineralvatten från Bergamo, 75 cl	69.-	
San Pellegrino, liten Naturell mineralvatten från Bergamo, 25 cl.	39.-	
Aqua Panna Stilla, naturellt mineralvatten från Toscana, 25 cl.	39.-	
Juice/läsk Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, äppel- och apelsinjuice.	39.-	
Mjölk Milk	25.-	
Sigtuna N.A.P.A. Pale ale, 33 cl, Sverige.	69.-	
Budvar Nealko Ljus lager, 33 cl, Tjeckien.	69.-	
San Pellegrino läsk Läsk från Italien, 20cl. Finns i smakerna Apelsin, Blodapelsin, Citron, 33 cl.	39.- 49.-	
Alkoholfritt vin/mousserande		
Rött	69.-/glas	299.-/flaska
Vitt	69.-/glas	299.-/flaska
Bubblor	79.-/glas	

ÖL & CIDER PÅ FLASKA // BOTTLED BEER & CIDER

Weihenstephaner Veteöl, 50 cl, Tyskland	99.-
Hofbräu Original Münchener pils, 50 cl, Tyskland	99.-
S:t Eriks IPA IPA, 33 cl, Sverige	89.-
Estrella Galicia Glutenfri Lager, 33 cl, Spanien	89.-
Hannas Rosé Rosenblad & Mango Halvtorr cider, 33cl, Sverige	79.-
Kopparbergs päron Söt cider, 33cl, Sverige	79.-
Angry Orchard Crisp Apple Halvtorr cider, 35,5cl, USA	99.-

RÖTT VIN // RED WINE

	15 cl. glas	flaska
Brunello di Montalcino (Sangiovese) Italien - Toscana - Geografico		749.-
Ca' di Pian (Barbera d'Asti DOCG) Italien - Piemonte - La Spinetta	159.-	649.-
Musella Superiore Ripasso (Corvina, Rondinella, Barbera) Italien - Veneto - Musella	149.-	599.-
Il Nero di Casanova (Sangiovese) Italien - Toscana - La Spinetta	139.-	549.-
Chianti Storia di Famiglia (Sangiovese) Italien - Chianti - Cecchi	129.-	529.-
Antico Feudo della Trappola (Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot) Italien - Toscana - Ricasoli	139.-	549.-
Podere Montepulciano d'Abruzzo (Montepulciano) Italien - Abruzzerna - Umani Ronchi	99.-	399.-
Rinazzo (Syrah) Italien - Sicilien - Cantine Pellegrino	119.-	499.-
Le Volte (Merlot, Sangiovese, Cabernet sauvignon) Italien - Manduria - Ornellaia		699.-
Barolo DOCG (Nebbiolo) Italien - Piemonte - Massolino		799.-
Beckers family Pinot Noir (Pinot noir) Tyskland - Pfalz - Weingut Friedrich Becker Även möjligt att få i karaff (37,5 cl) 299.-	139.-	549.-

ROSÉ

	15 cl. glas	flaska
La spinetta Rosé (Grenache, Syrah) Italien - La spinetta		549.-
Jurtschitsch (Zweigelt) Österrike - Kamptal - Jurtschitsch	119.-	449.-

VITT VIN // WHITE WINE

	15 cl. glas	flaska
Blason de Bourgogne Chablis (Chardonnay) Frankrike - Bourgogne - Blason de Bourgogne	149.-	649.-
Gut Hermannsberg (Riesling) Tyskland - Nahe - Gut Hermannsberg	139.-	549.-
Villa Bianchi Verdicchio Classico (Verdicchio) Italien - Marche - Umani Ronchi	99.-	399.-
Albia Bianco (Chardonnay, Malvasia) Italien - Toscana - Ricasoli		499.-
La Spinetta Toscana (Vermentino) Italien - Toscana - La Spinetta		749.-

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE // CHAMPAGNE & SPARKLING

	10 cl. glas	flaska
André Clouet Silver Brut (Pinot noir) Frankrike - Champagne - André Clouet		749.-
Rotari Blanc de Blancs Extra Brut (Chardonnay, Pinot noir) Italien - Trentino - Mezzacorona	109.-	499.-
Prosecco Bio (Glera) Italien - Veneto - Villa Degli Olmi	89.-	399.-



SMÅTT & GOTT // ENTRÉES

- Bruschetta** **G** 89.-
Grillat bröd med hackad tomat och färsk basilika
Grilled bread with chopped tomato and fresh basil
- Antipasto misto** **G L N** enkel 169.- dubbel 279.-
Fina italienska charkuterier, ost och grönsaker
Premium Italian cold cuts, cheese and vegetables
Vegetariskt alternativ finns // *vegetarian option available*
- Insalata caprese** **L M** 129.-
Sallad med buffelmozzarella, basilika och skivad tomat
Salad with buffalo mozzarella, basil and sliced tomato
- Carpaccio** **G M** 169.-
Tunnskivad rå oxfilé, ruccola, parmesan och bröd
Thinly sliced raw filet of beef, arugula, parmesan and bread
- Oliver** 59.-
En skål med goda inlagda oliver
A bowl of tasty olives
- Vitlöksbröd** **G** 59.-
Vårt goda pizzabröd bakat som sticks, serverat med vitlöksolja och persilja
Delicious pizza breadsticks served with garlic oil and parsley
- Marconamandlar** **N** 59.-
Friterade och saltade mandlar
Fried and salted almonds
- Pizzasallad** 29.-
Krispig vitkålssallad
Cabbage salad "Swedish style"

SALLADER // SALADS

- Caesarsallad** **G L M A** 189.-
En matig sallad med caesardressing, kyckling, krutonger, pancetta (lufttorkat italienskt sidfläsk), riven parmesan
Salad with caesar dressing, chicken, croutons, pancetta (cured Italian pork) and grated parmesan
- Räksallad** **G** 199.-
Handskalade räkor i en fräsch mixsallad
Hand peeled shrimps in a fresh mixed salad
- Tonfisksallad** **G** 229.-
Halstrad tonfisk med babyspenat, mâche, avokadokräm, mango, rädisor
Broiled tuna with baby spinach, mâche, avocado, mango, radishes
- Chèvresallad** **G L M** 189.-
Grillad chèvre med babyspenat, mâche, betor, solrosfrön, rädisor
Grilled chèvre with baby spinach, mâche, beets, sunflower seeds, radishes

PASTA

- Penne rigate** **G L M N** 249.-
Aromatisk pasta penne med svamp, oxfilé, parmesan, tryffelkräm och persilja
Aromatic penne pasta with mushrooms, filet of beef, parmesan, truffle crème and parsley
- Linguine vongole** **G M** 209.-
Som på hamntrattorian vid Adriatiska havet
Vongole-musslor kokta i vitt vin med vitlök, chili och persilja
As by the Adriatic sea: Vongole mussels cooked in white wine with garlic, chili and parsley
- Spaghetti bolognese** **G M** 189.-
Vår egen mustiga variant av klassikern spaghetti med köttfärsås, parmesan och persilja
Our own rich version of this Italian classic, spaghetti bolognese with parmesan and parsley
- Alla Carbonara** **G M A** 189.-
Klassiker med pancetta (lufttorkat sidfläsk), parmesan, äggula och svartpeppar
Creamy classic with pancetta (cured pork), parmesan, egg yolk and black pepper
- Lasagne (finns även som veg.)** **G L M A** 179.-
En mättande klassiker med köttfärs och en riktigt god tomatås
A filling classic with minced meat and a nice tomato sauce (Vegetarian option available)
- Tortelloni di ricotta** **G L M** 189.-
Tortelloni med ricotta, spenat, körsbärstomat och smör
Tortelloni with ricotta, spinach, cherry tomato and butter
All pasta går att få glutenfri undantaget Lasagne & Tortelloni, +20.-/port.
All pasta dishes can be ordered gluten-free, except Lasagne and Tortelloni, +20.-/port

KÖTT & FISK // MEAT & FISH

- Filetto di manzo** **M A** 349.-
Oxfilet med chilibéarnaise
Filet of beef and béarnaise sauce with a touch of chili
- Pollo al forno** **S A** 289.-
Ugnsrostad kycklinglår med senapskräm
Oven roasted chicken drumsticks with mustard crème
- Saltimbocca** **M** 299.-
Klassiker från Brescia: kalvkött med prosciutto crudo (lufttorkad italiensk skinka) och salvia i Marsalasås, innehåller Fontina-ost
A classic from Brescia: veal with prosciutto crudo (cured Italian ham) and sage served with Marsala sauce, contains Fontina cheese
- Tonno alla Siciliana** 289.-
Halstrad tonfisk med karamelliserad lök, oliver och kapris
Broiled tuna with caramelized onion, olives and caper
Alla kött- och fisk-rätter serveras med potatis och rotfrukter.
All meat and fish dishes are served with potatoe and root crops

PIZZOR MED KÖTT // PIZZAS WITH MEAT

Al prosciutto G L	139.-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka) <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto (boiled Italian ham)</i>	
Tartufo G L	159.-
Mozzarella, tryffelkräm, färsk tomat, ruccola, pancetta (lufttorkat italienskt sidfläsk) <i>Mozzarella, truffle crème, fresh tomato, arugula, pancetta (cured Italian pork)</i>	
Pancetta G L	159.-
Tomatsås, mozzarella, lök, champinjoner, oregano, pancetta (lufttorkat italienskt sidfläsk) <i>Tomato sauce, mozzarella, onion, mushrooms, oregano, pancetta (cured Italian pork)</i>	
Carpaccio G L N	179.-
Tomatsås, mozzarella, bresaola (lufttorkat nötlår), pinjenötter, spenat, parmesan <i>Tomato sauce, mozzarella, bresaola (dried beef), pine nuts, spinach, parmesan</i>	
Prosciutto e funghi G L	149.-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka), champinjoner <i>Tomato Sauce, mozzarella, prosciutto cotto (boiled Italian ham), mushrooms</i>	
Calzone (inbakad // folded) G L	149.-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka) <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto (boiled Italian ham)</i>	
Salamino G L	169.-
Tomatsås, mozzarella, tre sorters italiensk salami, vitlök, oliver, färsk tomat, basilika <i>Tomato sauce, mozzarella, three kinds of Italian salami, garlic, olives, fresh tomato, basil</i>	
Diavola	169.-
Tomatsås, mozzarella, salami Ventricina, rödlök, champinjoner, chiliolja, oregano <i>Tomato sauce, mozzarella, salami Ventricina, red onion, mushrooms, chili oil, oregano</i>	
Antipasto G L N	179.-
Tomatsås, mozzarella, tre sorters italiensk salami, prosciutto crudo (lufttorkad italiensk skinka), bresaola (lufttorkat nötlår), svarta oliver, kronärtskocka, pesto <i>Tomato sauce, mozzarella, three kinds of Italian salami, prosciutto crudo (cured Italian ham), bresaola (dried beef), black olives, artichokes, pesto</i>	
Pesto e pollo G L N	159.-
Tomatsås, mozzarella, kyckling, pesto, soltorkad tomat <i>Tomato sauce, mozzarella, chicken, pesto, sun-dried tomato</i>	

All pizzor undantaget Calzone och Mezza luna kan beställas glutenfria, +39.-/st.

Vegansk ost finns som valbart alternativ till mozzarella

All pizzas excluding Calzone and Mezza luna can be ordered gluten-free, +39.- each

Vegan cheese is available as a replacement for mozzarella

Pizza della casa G L N	179.-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo (lufttorkad italiensk skinka), bresaola (lufttorkat nötlår), färrost, soltorkad tomat, parmesan, ruccola, pesto <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo (cured Italian ham), bresaola (dried beef), sheep cheese, sun-dried tomato, parmesan, arugula, pesto</i>	
Primavera G L	159.-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo (lufttorkad italiensk skinka), tomat, parmesan, ruccola <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo (cured Italian ham), tomato, parmesan, arugula</i>	
Quattro stagioni G L	179.-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka), handskalade räkor, blåmusslor, champinjoner, färsk tomat, kronärtskocka, oliver, vitlöksolja <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto (boiled Italian ham), hand peeled shrimps, blue mussels, mushrooms, fresh tomato, artichoke, olives, garlic oil</i>	
Gorgonzola G L	159.-
Tomatsås, mozzarella, prosciutto crudo (lufttorkad italiensk skinka), tomat, gorgonzola <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo (cured Italian ham), tomato, gorgonzola cheese</i>	
Mezza luna (halvinbakad // half-folded) G L	159.-
Inbakad halva: tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka) Andra halvan: prosciutto crudo (lufttorkad italiensk skinka), färrost, ruccola, parmesan <i>Folded half: tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto (boiled Italian ham)</i> <i>Other half: prosciutto crudo (cured Italian ham), sheep cheese, arugula, parmesan</i>	

PIZZOR FRÅN HAVET // SEAFOOD PIZZAS

Prezzemolo nuovo G L	179.-
Tomatsås, mozzarella, handskalade räkor, persilja, vitlök <i>Tomato sauce, mozzarella, hand peeled shrimps, parsley, garlic</i>	
Napoletana G L	159.-
Tomatsås, mozzarella, sardeller, oliver, kapris, tomat, oregano <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovy, olives, caper, tomato, oregano</i>	
Frutti di mare G L	189.-
Tomatsås, mozzarella, blåmusslor, handskalade räkor, calamari, vongole-musslor, vitlök, persilja <i>Tomato sauce, mozzarella, blue mussels, hand peeled shrimps, calamari, vongole mussels, garlic, parsley</i>	
Tonno e gamberi G L	179.-
Tomatsås, mozzarella, tonfisk, handskalade räkor, purjolök, tomat och chiliolja <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, hand peeled shrimps, leek, tomato, chili oil</i>	

VEG. PIZZOR // VEG. PIZZAS

Margherita G L Tomatsås, mozzarella, basilika <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	119.-
Ortolana G L Tomatsås, mozzarella, champinjoner, tomat, oregano, lök, kronärtskocka, basilika, paprika, zucchini, aubergine <i>Tomato sauce, mozzarella, mushroom, tomato, artichoke, basil, pepper, zucchini, oregano, onion, egg plant</i>	169.-
Quattro formaggi G L Mozzarella, gorgonzola, färöst, taleggio, ruccola, färsk tomat <i>Mozzarella, gorgonzola, sheep cheese, taleggio, arugula, fresh tomato</i>	159.-
Bufala G L Tomatsås, mozzarella, buffelmozzarella, tomat, svartpeppar, kronärtskocka <i>Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, tomato, black pepper, artichoke</i>	159.-

EXTRA TILLBEHÖR // EXTRA TOPPINGS

Ruccola, färsk tomat, lök, oliver, soltorkad tomat **15.-/port.**
Arugula, fresh tomato, onion, olives, sun-dried tomato 15.-/port.

Champinjoner, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka), parmesan, färöst, mozzarella, kronärtskocka **25.-/port.**
Mushroom, prosciutto cotto (boiled Italian ham), parmesan, sheep cheese, mozzarella, artichoke 25.-/port.

Prosciutto crudo (lufttorkad italiensk skinka), salami, kyckling, bresaola (lufttorkat nötlår), tonfisk, buffelmozzarella **35.-/port.**
Prosciutto crudo (cured Italian ham), salami, chicken, bresaola (dried beef), tuna, buffalo mozzarella 35.-/port.

Handskalade räkor **45.-/port.**
Hand peeled shrimps 45.-/port.

FÖR BARNEN // FOR THE KIDS

(upp till 13 år // up to age 13)

Margherita, pizza G L Tomatsås, mozzarella, basilika <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	89.-
Al prosciutto, pizza G L Tomatsås, mozzarella, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka) <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto (boiled Italian ham)</i>	99.-
Spaghetti bolognese G Spaghetti med köttfärsås <i>Spaghetti with minced meat, tomato sauce</i>	99.-
Lasagne G Köttfärs, tomatsås <i>Minced meat, tomato sauce</i>	89.-
Spaghetti pomodoro G Pasta med tomatsås <i>Pasta and tomato sauce</i>	89.-

DESSERTER // DESSERTS

Pannacotta L M Serveras med bärcoulis och färska bär <i>Served with berry coulis and fresh berries</i>	95.-
Tiramisù G L A Den italienska klassikern med savoiardikex, mascarpone, kaffe <i>The Italian classic with savoiardi crackers, mascarpone, coffee</i>	95.-
Brownie L M N A Glutenfri brownie, karamelliserade hasselnötter, vaniljglass <i>Gluten-free brownie, caramelized hazelnuts, vanilla ice cream</i>	109.-
Gelato L M A Välj mellan vaniljglass, citronsorbet, dagens smak (fråga din servitör/servitris) <i>Choose from vanilla ice cream, lemon sorbet, flavour of the day (ask your waiter/waitress)</i>	89.-
Affogato al limone Citronsorbet med citronlikör <i>Lemon sorbet with lemon liquor</i>	89.-
Café di pappa Kaffe med 2 cl grappa <i>Coffee with 2 cl of grappa</i>	89.-
Valfritt kaffe eller te, med chokladpralin <i>Your choice of coffee or tea, with a chocolate praline</i>	69.-

KÖKET HÄLSAR

- Om ni är ett större sällskap eller om vi har påtagligt många gäster för kvällen är det svårt att garantera att alla får sin mat samtidigt, särskilt om beställningen blandar à la carte och pizza, och vi ber på förhand om ert överseende med detta.
- Vid stora bord/sällskap, särskilt på helger, rekommenderar vi att en person i sällskapet tar notan och att ni sedan t. ex. swishar internt - vi jobbar ständigt och oavbrutet på alla sätt för att ge er den bästa möjliga upplevelsen vid varje besök.

HAR DU ALLERGIER ELLER FRÅGOR OM VÅRA INGREDIENSER ÄR DU VARMT VÄLKOMMEN ATT FRÅGA DIN SERVITÖR/SERVITRIS FÖR KVÄLLEN



WWW.PAPPAGRAPPA.SE