

# LUNCH VECKA FYRTIOSJU

Serveras måndag-fredag mellan 11.15-14.30 Served monday-friday between 11.15-14.30

Reducerad meny mellan 14.30-17.00 We serve a smaller menu between 14.30-17.00

## SNACKS

**OSTRON\*** från Havstenssund med mignonette

*Oysters\* from Havstenssund served with mignonette*

65 kr / st

\* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel

\* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

Chips med **LÖJROM** och färskost

*Crisps, vendace roe and cream cheese*

110 kr

Svensk **COPPA**

*Swedish charcuterie*

95 kr

Svensk hantverk-**OST**

*Swedish cheese*

Dagspris / daily price

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA** i senapspicklad

rotselleri, krispigt äpple, mandlar och ostkräm

*Mixed tartar of beef or beetroots served in mustard-pickled*

*celeriac, crispy apple, almond and cream with cheese*

½ 195 kr ½ 165 kr

Liten **SKALDJURSSERVERING** med gratinerad

havskräfta, ostron från Havstenssund med pepparrot samt

en ostroyal med löjrom från Bottenviken

*Small seafood serving with gratinated langoustine, oyster from*

*Havstenssund with horseradish and cheese royal with*

*vendace roe from Bottenviken*

180 kr

Portal's **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken,

glaserad småpotatis och skum på brynt smör

Portal's Love Stew with vendace roe from Bottenviken,

butter glazed potatoes and a browned butter foam

245 kr

### PORTALS TRERÄTTERS

*Three courses Portal lunch*

#### LOVE STEW

*Love stew*

#### WALLENBERGARE

*Fish and shellfish cake*

#### Något från dessertvagnen

*Your choice from the dessert trolley*

450 kr

*Litet vinpaket till 220 kr*

## HUVUDRÄTTER

Sotad **SEJ** med ljummen spetskål, inkokt purjolök, krispig kavring

och smörssås med blåmussla

*Smoked tough with pointed cabbage, boiled leeks, crispy dark rye bread*

*and butter sauce with mussels*

215 kr

Rillettes på **VILTÄGG** i savoykål med salviapicklad steklök,

potatispuré och smörad kålbuljong

*Rillettes of game in savoy cabbage with sage pickled onion, potato*

*puree and buttered cabbage broth*

210 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med inkokt

jordärtskocka, höstkål med Karl-Johan och brynt smörhollandaise

med pepparrot

*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with Jerusalem artichoke,*

*cabbage with Karl-Johan mushroom and brown butter hollandaise with*

*horseradish*

275 kr / 245 kr

Smörstekt **POTATISKLIMP** med höstvamp, picklad lök,

svartkålpesto, kålskum och riven hårdost

*Butter fried potato dumplings with seasonal mushroom, pickled onion,*

*pesto of black cabbage and grated hard cheese*

195 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och skaldjur med inkokt

fänkål, krämig potatis, alger och smörssås med blåmussla

*Crispy fish and shellfish cake with fennel, creamy potato, algae and*

*butter sauce with mussels*

265 kr

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA** i senapspicklad

rotselleri, krispigt äpple, mandlar och ostkräm

*Mixed tartar of beef or beetroots served in mustard-pickled celeriac,*

*crispy apple, almond and cream with cheese*

½ 295 kr ½ 235 kr

Smörstekt **HÖSTSVAMP** på brioche med bakat ägg, löjrom

från Bottenviken, syrad grädde och kronhill

*Brioche with seasonal mushroom, poached egg, vendance roe from*

*Bottenviken and sour cream and dill flowers*

325 kr

## DRYCKER / DRINKS

Pilsner 85 kr / 68 kr

Folköl 80 kr

Alkoholfri öl 65 kr

Must från Lidköping - olika smaker 65 kr

Soda från Lidköping - olika smaker 65 kr

Törst Real - ginger/cola/cola zero 70 kr

Kolsyrat vatten 30 kr per person

Ett glas vin till lunchen 125 kr

*Be om fullständig lista för fler alternativ!*

## FRÅN DESSERTVAGNEN/ FROM THE DESSERT TROLLEY

*Valfri 55 kr / st*

### CHOKLADARTE

*Chocolate tarte*

### SAMUELS PRALINER

*Samuel's pralines*

### DAGENS BAKVERK

*Today's pastry*