

# LUNCH VECKA FYRTIOÅTTA

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 Havstensund med mignonette  
*Oysters\* from Havstensund 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

Halstrad **PILGRIMSMUSSLA** från Norge med  
inlagd kålrabbi, sjökorall och smörssås  
*Seared scallop from Norway with pickled onion, sea lettuce*  
*and butter sauce*  
225 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

## HUVUDRÄTTER

Bouillabaisse på **RÖDING OCH SEJ** med inkokt fänkål, vitlök,  
blåmussla, krispigt bröd och saffransaioli  
*Bouillabaisse with arctic char, saithe and mussels with fennel, garlic*  
*and saffron aioli*  
225 kr

Nattbakat **FLÄSKLÄGG** med rotmos, picklade senapsfrön och  
smörad fläskbuljong  
*Slow cooked leg of pork with crushed root vegetables, pickled*  
*mustard seeds and buttered pork 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

Cavatelli **PUTTANESCA** med rostad tomat med chili och vitlök,  
torkade oliver och svensk mozzarella  
*Cavatelli Puttanesca with roasted tomato sauce with chili and*  
*garlic, dried olives and swedish mozzarella*  
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

f

## PORTALS DECEMBERMENY

*Portals december menu*

### PILGRIMSMUSSLA

Scallop

**VILT**

Game meat

### Något från dessertvagnen

*Your choice from the dessert trolley*

450 kr

*Litet vinpaket till 220 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*

### CHOKLADKAKA

*Chocolate tarte*

### SAMUELS PRALINER

*Samuel's pralines*

### DAGENS BAKVERK

*Today's pastry*

*Allergier? Tala med din servis så guidar vi dig.  
Allergies? Speak with your waiter for guidance.*