

## SNACKS / BITES

Chips med **LÖJROM** och färskost  
*Crisps, vendace roe and cream cheese*  
110 kr

Portal's **COPPA**  
*Portal's charcuterie*  
95 kr

Frasig **SURDEG** med dipp och lagrad hårdost  
*Deep-fried sour dough with dip sauce and mature cheese*  
85 kr

Svensk hantverk-**OST**  
*Swedish cheese*  
Se svarta tavlan! *See the black board!*

**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

Friterade **MANDLAR**  
*Marcona almonds*  
70 kr

Spanska **OLIVER**  
*Spanish olives*  
60 kr

Se svarta tavlan för fler rätter!  
*Please see our black board for tonight's special*

### PORTALS DECEMBERMENY

Tre tilltugg

*Three small snacks*

**Pilgrimsmussla**

*Seared scallop*

**Vilt**

*Tonight's cut off game meat*

**Hjortron**

*Cloudberry*

Samuels **kaffepralin**

*Samuel's praline*

750 kr

*Tillval av svensk hantverkssost +110:-*

*Swedish cheese serving +110:-*

## FÖRRÄTTER / STARTERS

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

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA** i senapspicklad rotselleri, krispigt äpple, mandlar och ostkräm  
*Mixed tartar of beef or beetroots served with mustard-pickled celeriac, crispy apple, almond and cream with cheese*  
½ 195 kr / 165 kr

Glaserad **RAVIOLI** med dragon, mandel och tryffelsmör  
*Glazed ravioli with tarragon, maracona almonds and truffle butter*  
190 kr

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserad småpotatis och ett skum på brynt smör  
*Portal's Love Stew with vendace roe from Bottenviken, butter glazed potatoes and a brown butter foam*  
245 kr

Love Stew (eller *Kärleksgrytan!*) representerar svenska smaker och råvaror från hela landet och kom till 2012 när Klas turnerade som nybliven Årets Kock runt om i Europa. Bäst med ett glas champagne eller öl och snaps!

Love Stew represents Swedish flavours and produce from the whole country, and was created during Klas's european tour as Chef of the Year Award 2012. Try it with a glass of champagne or a beer and akvavit!

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddsotad **RÖDING** med vintergrönt, vongole musslor och beurre blanc  
Spicy and charred artichoke with winter greens, vongole mussels and beurre blanc  
385 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och skaldjur med inkokt fänkål, krämig potatis, alger och smörssås med blåmusslor  
*Crispy fish and shellfish cake with fennel, creamy potato, algae and butter sauce with mussels*  
265 kr

Fyllt **KÅLKNYTE** med gotlandslinser, sotad rotselleri och svampvelouté med granskott  
*Filled cabbage dumpling with lentils, grilled celeriac and mushroom velouté with spruce shoots*  
285 kr

Kvällens styckdetalj av **VILT** från Sörmland med grönkål, potatispuré och rödvinssky med tryffel och enbär  
*Tonight's cut of game with kale, potato puree and red wine sauce with truffle and juniper berries*  
385 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

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA** i senapspicklad rotselleri, krispigt äpple, mandlar och ostkräm  
*Mixed tartar of beef or beetroots served with mustard pickled celeriac, crispy apple, almond and cream with cheese*  
½ 295 kr / 235 kr

Hängmörad **RYGGBIFF** från Småland (SRB/SLB) med grönt från Lilla Labäck, frasiga potatisar och rödvinssås  
Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with greens from Lilla Labäck, crispy potato and red wine sauce  
Se svarta tavlan för vikter (*Tillagningstid ca 50 minuter*)  
Se our black board for cuts (*Please allow 50 minutes to cook*)  
2,50 kr/g



Se svarta tavlan för fler rätter!  
*Please see the black board for additional dishes!*

## OST / CHEESE

Svensk hantverk-**OST**  
*Swedish cheese*  
Se svarta tavlan! *See the black board!*

## DESSERTER / DESSERTS

Vispad **VANILJCRÈME** med gräddglass och varma hjortron med brynt smör  
*Whipped vanilla custard with ice cream and warm cloudberry with brown butter*  
125 kr

Frusen **ÄPPELSANDWICH** med krispigt havreflarn, kanel och romkaramell  
*Apple ice cream sandwich with oatmeal biscuit, cinnamon and caramel flavored with rum liquor*  
120 kr

Nybakade **MANDEL-** kakor med lättvispad grädde  
*Freshly baked almond cakes with whipped cream*  
95 kr

Kvällens **GLASS** *eller* **SORBET**  
*Ice cream or sorbet of the evening*  
55 kr / skopa

## TILL KAFFET / SWEETS

En liten **CRÈME CANELLÉ** med romkaramell  
*A tiny crème canellé with a rum caramel*  
45 kr

Samuels **PRALIN**  
*Samuel's praline*  
55 kr

\* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel  
\* There may be a risk associated with consuming raw oysters

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