

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 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

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

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

Smörstekt **HÖSTSVAMP** i en petit choux fylld med lardo, picklad gurka och riven hårdost
Seasonal mushroom petit choux served with lardo, pickled cucumber and mature cheese
185 kr

Liten **SKALDJURSSERVERING** med gratinerad havskräfta, ostron från Havstensund med pepparrot samt en ostroyal med löjrom från Bottenviken
Small seafood serving with gratinated langoustine, oyster from Havstensund 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

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!

PORTALMENY / SET MENU 695 kr

Love stew, Vilt och Vanilj

Love stew, game and vanilla

med utvalda drycker

Beverage pairings

+550 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Smörbakad **TORSK** med kantareller, krondillsinlagda äpplen, blomkålskräm, kryddost och skummig kräftbuljong
Baked cod with chanterelles, dillflower-pickled apples, spiced cheese and a crayfish foam
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* **ROSELLERI** 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)
See 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

Karamelliserade **MANDEL-** kakor med lättvispad grädde
Caramelized 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.