

LUNCH VECKA FYRTIONIO

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

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

Bakad **SEJ** med picklad kålrabbi, semitorkade tomat, friterad
potatis och vitvinssås med dragon
*Baked charred saithe with pickled kohlrabi, dried tomatoes, fried
potato and white wine sauce with terragon*
225 kr

Korv på **VILT** fylld med chili och gammelknas med syrad rödkål,
potatispuré och portvinssmör
*Wild game sausage filled with chili and matured cheese, pickled red
cabbage, potato puré and port wine butter*
215 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

Sotad **SPETSKÅL** med krispig seitan smaksatt med fermenterad
chili, soya majonnäs, friterad lök och sesam
*Charred pointed cabbage with crispy seitan flavoured with
fermented chili, soy mayonnaise, fried onion and sesame*
185 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

PORTALS DECEMBERMENY

Portals december menu

PILGRIMSMUSSLA

Scallop

VILT från Östermalma

Game

Sött från dessertvagnen

Sweet 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