

LUNCH VECKA SJU

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 pepparrotsgrädde

/naturell med vinägrett

Oysters* from Havstenssund served with horseradish

crem/naturel oyster with vinaigrette

80 kr st / 65 kr st

Chips med **LÖJROM** och färskost

Crisps, vendace roe and cream cheese

110 kr

Svensk **COPPA**

Swedish charcuterie

95 kr

SVENSK hantverksost

Swedish cheese

Dagspris / daily price

FÖRRÄTTER / STARTERS

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **PORTABELLO** med Portals gin, picklad rödbeta, pepparrotskräm och rågkrisp

Mixed tartar of beef *or* portabello mushroom served with

Portals gin, pickled beetroot, horseradish cream and rye crisp

½ 195 kr ½ 165 kr

Råmarinerad **PILGRIMSMUSSLA** från Norge med

citrusbuljong, grönt äpple och jalapeño

Raw marinated scallop from Norway with citrus broth, green

apple and jalapeño

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

Smörstekt **MANNERSTRÖMMING** med ansjovis, råörda lingon,

potatispuré och brynt smör

Butter fried herring with anchovy, lingon berries, potato puree and

browned butter

215 kr

Terrin på **KYCKLING** med dragonpicklad endiv, glaserad spetskål,

jalapeñomajonnäs och skummig kycklingsky

Chicken terrine with tarragon pickled endiv, glazed cabbage, jalapeño

mayonnaise and chicken sauce

210 kr

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med jordärtskocka,

kålsallad med senap och hollandaise

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

kale salad with mustard and hollandaise

285 kr / 255 kr

Arancini på **SVAMP** med bakad lök, friterad ostronskivling, riven

hårdost och luftigt skum på Karl-Johan

Mushroom arancini with baked onions, fried oyster mushrooms,

grated hard cheese and cep foam

195 kr

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

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* **PORTABELLO** med Portals gin,

picklad rödbeta, pepparrotskräm och rågkrisp

Mixed tartar of beef *or* portabello mushroom served with

Portals gin, pickled beetroot, horseradish cream and rye crisp

½ 295 kr ½ 235 kr

Hängmörad **RYGGBIFF** från Småland (SRB/SLB) med

vintergrönt, frasiga potatisar och rödvinsås

Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with winter greens,

crispy potato and red wine sauce

Se svarta tavlan för vikter (Tillagningstid ca 30 minuter)

See our black board for cuts (Please allow ca 30 minutes to cook)

2,50 kr/g

FRÅN DESSERTVAGNEN/ FROM THE DESSERT TROLLEY

Valfri 55 kr / st

MADELEINEKAKA

Madeleine cake

SAMUELS PRALINER

Samuel's praline

DAGENS BAKVERK

Today's pastry

DRYCKER / DRINKS

Pilsner 85 kr / 68 kr

Folköl 80 kr

Alkoholfri öl 65 kr

Must från Lidköping - olika smaker 65 kr

Läsk - olika smaker 45 kr

Kolsyrat vatten 30 kr per person

Ett glas vin till lunchen 125 kr

Be om fullständig lista för fler alternativ!

PORTALS TRE RÄTTERS

Portals three courses

Tartar

Mixed tartar

Wallenbergare

Fish and shellfish cake

Godbit från dessertvagnen

Your choice from the dessert trolley

450 kr

Litet vinpaket till 220 kr