

LUNCH VECKA NIO

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 cream/naturel 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

Crudo på **PILGRIMSMUSSLA** från Norge med citrusbuljong, grönt äpple och jalapeño
Crudo of 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

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

HUVUDRÄTTER

Bakad **VILTERRINE** med kålsallad, krispig lök, lingon och rödvinsås med senapsfrön
Baked wild game terrine with kale salad, roasted potato and red wine sauce with mustard seeds
220 kr

Sotad **SEJ** med morotspuré, crudité på fänkål, krondill och skummig skaldjurssås
Charred saithe with carrot puree, crudité of fennel, dill and shellfish sauce
225 kr

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med jordärtskocka, kålsallad med senap och hollandaise
Crispy schnitzel of pork or celeriac with Jerusalem artichoke, kale salad with mustard and hollandaise sauce
285 kr / 255 kr

Krispig **FALAFEL** på vreta gulärt med semitorkade gröna tomater, friterad blomkål och jalapeñomajonnäs
Crispy falafel with dried tomato, fried cauliflower and jalapeño mayonnaise
185 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, fräsiga 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!