

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 pepparrotsgädd/naturell med vinägrett
Oysters from Havstenssund served with horseradish cream/naturel oysters with vinaigrette*
80 kr st/ 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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Råmarinerad **PILGRIMSMUSSLA** från Norge med citrusbuljong, grönt äpple och jalapeño
Raw marinated scallop from Norway with citrus broth, green apple and jalapeño
225 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 195 kr / 165 kr

Färskostfylld **AGNOLOTTIPASTA** med vongole musslor, hårdost och grön örtpesto
Agnolotti filled with cream cheese served with vongole mussels, matured cheese and herb pesto
185 kr

Hällristad **FLATBREAD** med kryddig sobrasada, endiv, marcona mandel och getfärskost
Charred flat bread with spicy sobrasada, endive, marcona almonds and goat cream cheese
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!

PORTALS CHAMBRE SEPARÉE

Missa inte att stora bordet och vår matstudio finns i lokalen bredvid för större sällskap.
Lunch, konferans och middag
För och mer information besök vårans hemsida

PORTALMENY

Portals love stew
Portals love stew
Dovhjort
Tonight's cut off fallow deer
Crème caramel
Crème caramel
735:-

Dryckespaket
Beverage pairings
550 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddsotad **SKREITORSK** med inlagd kålrabbi, glaserad purjolök, beurre blanc och löjrom från Bottenviken
Spicy and charred artichoke cod with pickled kohlrabi, glazed leek and beurre blanc with vendace roe from Bottenviken
425 kr

Socca på **VRETA GULÄRT-** och jordärtskocka med misoglaserad svamp och luftigt skum på Karl-Johan
Socca of yellow peas and Jerusalem artichoke with miso and a foam of Karl-Johan mushroom
285 kr

Kvällens styckdetalj av **DOVHJORT** från Sörmland med het ostkrokett, bakad rotselleri och tryffelsky
Tonight's cut of fallow deer from Sörmland with spicy cheese croquette, baked celeriac and truffle sauce
395 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

Frasig 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 sauce
285 kr / 255 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 / 235 kr

Hängmörad **RYGGBIFF** från Småland (SRB/SLB) med vintergrönt, frasiga potatisar och rödvinssås
Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with winter greens, 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

GATEAU MARCEL med kompott på körsbär, vaniljglass och stjärnanis
Gateau Marcel with cherry compote, vanilla ice cream and star anise
135 kr

Portals **CRÈME CAMEL** med färskost och citrussallad
Portals crème caramel with cream cheese and citrus salad
125 kr

Varma **MADELEINE** -kakor med luftig vaniljgrädde
Warm Madeleine cakes with whipped vanilla 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

Inför alla hjärtans dag finns Samuels pralinaskar till någon du tycker om 195 kr för en ask med 6 smaker



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