

LUNCH VECKA FJORTON

Serveras tisdag-fredag mellan 11.15-14.30 Served tuesday-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

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Swedish charcuterie
95 kr

Svensk **HANTVERKSOST**
Swedish cheese
Dagspris / daily price

FÖRRÄTTER / STARTERS

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA** med inlagd
gurka, ramslöskräm och mandelgremolata med grön chili
*Mixed tartar of beef or golden beets served with
pickled cucumber, ramson cream and almond gremolata with
green chili*
½ 195 kr ½ 165 kr

Halstrad **PILGRIMSMUSSLA** från Norge med vit sparris,
spritärtor och smörsås med fjolårets sparris
*Seared scallop from Norway with white asparagus, peas, butter
sauce with last year asparagus*
225 kr

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken,
glaserad småpotatis och luftig äggkräm med brynt smör
*Portals Love Stew with vendace roe from Bottenviken, butter
glaced potatoes and egg cream with brown butter*
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

Sotad **VILTERRIN** med knipplök, ljummen potatissallad,
ramslökspesto och rödvinsås
*Charred terrin of game with spring onion, potato salad, ramson pesto
and red wine sauce*
215 kr

Smörbakad **TORSK** med vit sparris, stenbitsrom, vårgrönt och
smörsås
*Butter baked cod with white asparagus, lumpfish roe, first spring
vegetables and butter sauce*
225 kr

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med inkokt potatis,
glaserad spetskål och hollandaise med sobrasada
*Crispy schnitzel of pork or celeriac with potato, glazed cabbage and
sobrasada hollandaise*
285 kr / 255 kr

Krämig **RIBOLITA** med picklad rabarber, levainkrutonger,
spritärtor och riven hårdost
*Creamy ribolita with pickled rhubarb, peas, levain croutons and
matured cheese*
180 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och skaldjur med glaserade
gulbetor, havssallat och sandefjordsås med blåmusslor
*Crispy fish and shellfish cake with glazed golden beets, algae and
sandefjord sauce with mussels*
265 kr

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA** med inlagd
gurka, ramslöskräm och mandelgremolata med grön chili
*Mixed tartar of beef or golden beets served with
pickled cucumber, ramson cream and almond gremolata with green
chili*
¼ 295 kr ¼ 235 kr

Hängmörad **RYGGBIFF** från Småland (SRB/SLB) med
vårgrönt, friterad potatis och steksky
*Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with first spring
vegetables, fried potato and beef jus*
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

Samuels 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!