

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 **HANTVERKSOST**
Swedish cheese
Se svarta tavlan! See the black board!

OSTRON* från Havstenssund med
pepparrotsgäddé/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

INSPIRATIONSKVÄLL MED KRÖGAREN KLAS LINDBERG

Under tre tillfällen under våren välkomnar vi dig till hjärtat utav vår verksamhet för en kväll på Portal. Klas kommer att servera en drink, laga snacks och dela med sig av sina bästa knep i köket följt utav middag i matsalen

Preppa inför påsken - 27e mars
Vårtecken - 24e april
Sparris - 29e maj
1200 kr per person,
dryck till middagen tillkommer
För mer information, kolla våran hemsida.

FÖRRÄTTER / STARTERS

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

Tartar på **NÖTINNANLÅR eller PORTABELLO**
med inlagd gurka, ramslökskräm och het gremolata med marconamandlar
Mixed tartar of beef or portabello mushroom served with pickled cucumber, ramson cream and spicy gremolata med marcona almonds
½ 195 kr / 165 kr

Färskostfyld **AGNOLOTTIPASTA** med vongolemusslor, 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 runtom 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!

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 artic skrei cod with pickled kohlrabi, glazed leek and beurre blanc with vendace roe from Bottenviken
425 kr

Socca på **VRETA GULÄRTER** med karameliserad spetskål, Hallands Siren och luftigt persiljeskum
Socca of yellow peas with caramelized pointed cabbage, Hallands Siren cheese and parsly foam
285 kr

Kvällens styckdetalj av **DOVHJORT** från Sörmland med het ostkrokett, bakad rotsselleri 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 knippmorötter, krämig potatis, alger och smörssås med blåmussla
Crispy fish and shellfish cake with carrots, creamy potato, algae and butter sauce with mussels
265 kr

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

Tartar på **NÖTINNANLÅR eller PORTBELLO** med inlagd gurka, ramslökskräm och het gremolata med marconamandlar
Mixed tartar of beef or portabello mushroom served with pickled cucumber, ramson cream and spicy gremolata med marcona almonds
½ 295 kr / 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 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 **HANTVERKSOST**
Swedish cheese
Se svarta tavlan! See the black board!

DESSERTER / DESSERTS

ELDAD PAVLOVA med glasrabarber från Lilla Labäck, vaniljdiplomat och tagetes
Pavlova with rhubarb, whipped vanilla cream and marigold
135 kr

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

Varma **MADELEINEKAKOR** med luftig vaniljgrädde
Warm Madeleine cakes with whipped vanillia 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

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