

SNACKS / BITES

Chips med **LÖJROM** och färskost
Crisps, vendace roe and cream cheese
 110 kr

Portal's **LUFTTORKADE CHARK**
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 rå är ett risklivsmedel

*There may be a risk associated with consuming raw shellfish

Friterade **MANDLAR**
Crispy almonds
 70 kr

OLIVER
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
Seared scallop from Norway with white asparagus, peas and butter sauce with last years asparagus
 225 kr

Tartar på **NÖTINNANLÅR eller GULBETA** med inlagd gurka, ramslökskräm 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 / 165 kr

Sotad **REGNBÅGE** från Åland med pepparrotskräm, inlagd kålröt, sesam och svensk soja
Charred rainbow trout from Åland with horseradish cream, pickled swede, seame and swedish soy sauce
 185 kr

Hällristad **FLATBREAD** med kryddig sobrasada, endive, marconamandel och getfärskost
Charred flatbread with spicy sobrasada, endive, marcona almonds and goat creme cheese
 165 kr

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

Lamm

Tonight's cut off lamb

Portals äppeldessert

Portal apple dessert

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

Färskostfylld **RAVIOLI** med toppmurklor, spritärter, ramslökspesto och smörsås
Ravioli filled with cream cheese, morels, peas, ramson pesto and butter sauce
 285 kr

Kvällens styckdetalj av **LAMM** från Gotland med vit sparris, ramslökskapris, ekbladsallat och skummad lammvelouté
Tonight's cut of lamb from Gotland with white asparagus, ramson capers, crispy salad and lamb velouté
 395 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och skaldjur med knippmorötter, krämig potatis, alger och smörsås 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 GULBETA** med inlagd gurka, ramslökskräm 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 295 kr / 235 kr

Hängmörad **RYGGBIFF** från Småland (SRB/SLB) med vågrönt, Pommes Anna och steksky
Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with spring greens, Pommes Anna and beef jus
 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 **ÄPPLEDESSERT** med emmerglass, kanderade mandlar, luftig sabayonne och ängssyra
Portals apple dessert with emmer ice cream, candied almonds, sabayonne and sorrel
 135 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