

LUNCH VECKA ARTON

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 Havstensund med pepparotsgrädde/naturell med vinägrett
Oysters from Havstensund 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 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 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

Portal's **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 with brown butter
245 kr

PORTALS TRERÄTTERS

Three courses Portal lunch

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 **KYCKLINGTERRINE** med grön sparris, sotad gemsallad, dragonmajonnäs och kycklingsky
Baked chicken terrine with green asparagus, smoky gem lettuce, tarragon mayonnaise and chicken jus
225 kr

Sotad **REGNBÅGE** med kryddig morotskräm, chilipicklad zucchini och sandefjordsås med mandel
Charred rainbow trout with spicy carrot purée, chili pickled zucchini and sandefjord sauce with almonds
220 kr

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

Frasig **TOMATGALETTE** med castel francosallad, picklade tomater och luftigt tomatiskum
Crispy tomato galette with castel franco salad, pickled tomatoes and tomato foam
185 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och skaldjur med glaserade gulbetor, havssallad 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 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 ½ 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)
2,5 kr/g

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

Ett glas vin till lunchen 125 kr

Kolsyrat vatten 30 kr *per person*

Be om fullständig lista för fler alternativ!

FRÅN DESSERTVAGNEN/ FROM THE DESSERT TROLLEY

Valfri 55 kr / st

MADELEINKAKOR

Madeleine cake

SAMUELS PRALINER

Samuel's pralines

DAGENS BAKVERK

Today's pastry

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