

# LUNCH VECKA NITTON

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

Dagens **OSTRON\*** "Bloody Mary"/naturell med vinägrett  
Today's Oysters\* served "Bloody Mary"/naturel oysters with vinaigrette  
Dagspris/Daily price

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

Portals **LUFTTORKADE CHARK**  
Swedish charcuterie  
95 kr

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

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA** med grön sparris, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön och hårdost  
Mixed tartar of beef *or* golden beets served with green asparagus, pickled gooseberry, gremolata on sunflower seeds and matured cheese  
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

Bräserad **FLÄKSIDA** med broccolipuré, knipplök, marconamandlar och rödvinssås  
Braised pork side with broccoli puré, spring onion, almonds and red wine sauce  
220 kr

Bakad **TORSK** med rostad blomkål, pepparrotsgurka, stenbitsrom och smörsås  
Baked cod with roasted cauliflower, horseradish cucumber, lumpfish roe and butter sauce  
225 kr

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

Sauterad **CAVATELLI** med rostad tomatvinägrett, sotad aubergine och svensk mozzarella  
Sautéed cavatelli with roasted tomato vinaigrette, smoky aubergine and swedish mozzarella  
185 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 grön sparris, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön och hårdost  
Mixed tartar of beef *or* golden beets served with green asparagus, pickled gooseberry, gremolata on sunflower seeds and matured cheese  
½ 295 kr ½ 235 kr  
Tillval: Liten grönsallad 40 kr

Hängmörad **FJÄLLKO** från Örebro med vårgrönt, friterad potatis och steksky  
Dry aged beef from Örebro 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)  
3 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 CHOKLADPRALIN

Samuels chocolate praline

#### DAGENS BAKVERK

Today's pastry

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