

# 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/Dayily 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 potatoe 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.*