

LUNCH VECKA TJUGO

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

HUVUDRÄTTER

Färserad **LAMMBRINGA** smaksatt med rostad vitlök, vårprimörer och uppsmörad lammsky med dill
Stuffed lamb shoulder with roasted garlic, spring vegetables and a dill flavoured lamb sauce
220 kr

Lenrimmad **REGNBÅGE** från Åland med dillstuvad potatis och citron
Cured rainbow trout with dill stewed potatoes and lemon
225 kr

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

Krispig **SMÖRDEGSTARTE** med sauterad sparris, rostade rapsskott, sparrismajonnäs och riven gammelkna
Crispy puff pastry tarte with asparagus, rapeseed shoots, asparagus mayonnaise and matured cheese
205 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 **MJÖLKKO** (SRB/SLB) från Småland 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)

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

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

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