

## SNACKS / BITES

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

Portals **LUFTTORKADE CHARK**  
*Portal's charcuterie*  
95 kr

Frasig **SURDEG** med dipp och lagrad hårdost  
*Deep-fried sour dough with dip sauce and matured cheese*  
85 kr

Svensk **HANTVERKSOST**  
*Swedish artisanal cheese*  
Se svarta tavlan! *See the black board!*

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

Dayily price  
\* Levande ostron som serveras råa 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 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

Sparris - 29e maj  
1200 kr per person,  
dryck till middagen tillkommer  
För mer information, kolla vår 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 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 / 165 kr

Sotad **REGNBÅGE** från Åland med sojamajonnäs, krispig rättika, sesam och forellrom  
*Charred rainbow trout from Åland with soy mayonnaise, crispy black radish, sesame and trout roe*  
175 kr

Flädergravad **VIT SPARRIS** med ramslökscapris, hollandaise och stenbitsrom  
*Elderflower cured white asparagus with ramson capers, hollandaise and lumpfish roe*  
185 kr

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserad småpotatis och luftig äggkräm med brynt smör  
*Portals 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 runt om 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*

**Eldad pavlova**  
*Pavlova*  
735:-

*Dryckespaket*  
*Beverage pairings*  
550 kr

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddsotad **RÖDING** med heta kålrabbiknyten, grön sparris, forellrom och beurre blanc  
*Rubbed and seared artichoke with spicy kohlrabi, green asparagus, trout roe and beurre blanc*  
385 kr

Färskostfylld **RAVIOLI** med grön sparris, toppmurklor, spritärter, ramslökspesto och smörsås  
*Ravioli filled with cream cheese, green asparagus, morels, peas, ramson pesto and butter sauce*  
325 kr

Kvällens styckdetalj av **LAMM\*** med vit sparris, linser, ramslök och skummad lammvelouté  
*Tonight's cut of lamb from Gotland with white asparagus, lentils, ramson and lamb velouté*  
395 kr

*\*Fråga om kvällens ursprung/ask us about the origin*

Pannstek **GÖS** från Hjälmarens med glaserade gulbetor, havssallat och sandefjordsås med blåmusslor  
*Pan fried pike-perch with glazed golden beets, algae and sandefford sauce with mussels*  
375 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med inkokt potatis, glaserad spetskål och hollandaise med sobrasada  
*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with potato, glazed cabbage and sobrasada hollandaise*  
285 kr / 255 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 / 235 kr

*Tillval: liten grönsallad 40 kr*

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med vårgrönt, Pommes Anna och steksky  
*Dry aged beef from Småland (SLB/SRB) 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)*

2,5 kr/g

Se svarta tavlan för fler rätter!

*Please see the black board for additional dishes!*



## OST / CHEESE

Svensk **HANTVERKSOST**  
*Swedish artisanal cheese*  
Se svarta tavlan! *See the black board!*

## DESSERTER / DESSERTS

Eldad **PAVLOVA** med rabarber från Lilla Labäck, vaniljdiplomat och tagetes  
*Pavlova with rhubarb, whipped vanilla cream and marigold*  
135 kr

Portals **CHOKLADDESSERT** med rårörda blåbär, kanderade mandlar, emmerglass och salt kolaskum  
*Portals chocolate dessert with blueberries, candied almonds, emmer ice cream and salted caramel foam*  
140 kr

Varma **LÖNNSIRAPSKAKOR** med färskost och vispad grädde  
*Warm maple syrup cakes with cream cheese and whipped 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 **CHOKLADPRALIN**  
*Samuel's chocolate praline*  
55 kr

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