

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!*

OSTRON* från Havstenssund "Bloody Mary"
/naturell med vinägrett
Oysters from Havstenssund served "Bloody Mary"*
/naturell with vinaigrette
85 kr / 65 kr

* 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 två tillfällen 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
385 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** från Småland med vårgrönt, Pommes Anna och steksky
Dry aged beef from Småland 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.