

LUNCH VECKA TJUGOFYRA

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

OSTRON* från Havstenssund "Bloody Mary"

/naturell med vinägrett

Oysters* from Havstenssund served "Bloody Mary"

/naturel with vinaigrette

85 kr / 65 kr

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel

* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

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 & PORTABELLO**

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, spri-tärtor 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

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

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

HUVUDRÄTTER

Kryddbakad **LAMMBRINGA** med flatbread, lätttsyrad rödkål, yoghurtmajonnäs och rökgig tomatsås

Spiced baked lamb shoulder with flatbread, red cabbage, yoghurt mayonnaise and smoked tomato sauce

220 kr

Smörbakad **TORSK** med räkor, färskpotatis, riven pepparrot och brynt smör

Baked cod with shrimps and new potatoes, horseradish and brown butter

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 hollandaise

285 kr / 255 kr

Portals **RIBOLLITA** med sparris, krispig levain, Bredsjö blå och sparriscrudité

Portals ribollita with asparagus, crispy levain, blue cheese and asparagus crudité

195 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och skaldjur med färskpotatis, havssallat och sandefjordsås med blåmusslor

Crispy fish and shellfish cake with new potatoes, algae and sandefjord sauce with mussels

265 kr

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA & PORTABELLO** med grön sparris, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön och hårdost

Mixed tartar of beef *or* golden beets and mushrooms 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 spring vegetables, fried potato and beef jus

Se svarta tavlan för vikter (Tillagningstid ca 40 minuter)

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!

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

FRÅN DESSERTVAGNEN/ FROM THE DESSERT TROLLEY

Valfri 55 kr / st

TRE SMÅKAKOR

Three small cookies

SAMUELS CHOKLADPRALIN

Samuels chocolate praline

DAGENS BAKVERK

Today's pastry