

# LUNCH VECKA TRETTIOSEX

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

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

Portals **LUFTTORKADE CHARK**  
*Housemade charcuterie*  
95 kr

Svensk **HANTVERKSOST**  
*Swedish artisanal cheese*  
Dagspris / daily price

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Smörstekta **KANTARELLER** på surdegstoast med isad silverlök och riven tryffel  
*Chantarelles fried with butter on sourdough toast, silver onion and fresh truffle*  
235 kr

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserad småpotatis och luftig äggkräm med brynt smör  
*Portals Love Stew with vendace roe from Bottenviken, glazed potatoes, egg 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 runtom i Europa. Godast med ett glas champagne eller öl och snaps!

Love Stew represents Swedish flavours and produce from the whole country. It 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

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA- OCH PORTABELLO** med sensommargrönt, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön och hårdost  
*Mixed tartar of beef or golden beets served with late summer greens, pickled gooseberries, gremolata with sunflower seeds and matured cheese*  
½ 225 kr ½ 185 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

Timjanstekt **TUPLÅR** med dillpicklad morot, smörglaserad potatis och sauce Supreme  
*Rooster thigh fried in thyme, dill-pickled carrot, glazed potatoes and sauce Supreme*  
210 kr

Kryddsotad **REGNBÅGE** med eldad broccoli, sesamglaserad purjolök, kryddig skaldjurssås och koriander  
*Fried and charred trout with broccoli, leek glazed in sesame, spicy shellfish sauce and coriander*  
220 kr

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med inkokt potatis, glaserad spetskål och hollandaise med Café de Paris  
*Schnitzel of pork or celeriac with pickled potatoes, glazed cabbage and hollandaise with Café de Paris*  
285 kr / 255 kr

**CAVATELLI** med grillad auberginekräm, picklad aubergine, Hallands siren och rostade mandlar  
*Cavatelli with grilled- and pickled eggplant, roasted almonds and Hallands siren.*  
185 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk-och skaldjur med färskpotatis, sensommargrönt och fänkål- och kräftsås  
*Crispy fish-and shellfish cake with new potatoes, summer greens and fennel- and crayfish sauce*  
265 kr

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA- OCH PORTABELLO** med sensommargrönt, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön och hårdost  
*Mixed tartar of beef or golden beets and mushrooms served with late summer greens, pickled gooseberries, gremolata with sunflower seeds and matured cheese*  
½ 325 kr ½ 255 kr  
Tillval: Liten grönsallad 40 kr

Hängmörad **MJÖLKKO** (SRB/SLB) från Småland med sensommargrönt, friterad potatis och stekskey  
*Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with late summer greens, fried potatoes 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

**VARM MADELEINEKAKA**

Warm Madeleine cake

**SAMUELS CHOKLADPRALIN**

Samuels chocolate praline

**DAGENS BAKVERK**

Today's pastry