

SNACKS / BITES

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

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Portals charcuterie
95 kr

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

Färska **PRIMÖRER**
Fresh cruditées
85 kr

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

Friterade **MANDLAR**
Crispy almonds
70 kr

OLIVER
Olives
60 kr

Se svarta tavlan för fler rätter!
Please see our black board for tonight's special

FÖRRÄTTER / STARTERS

Krispig **RÅRAKA** med smörstekta kantareller, silverlök och tryffel
Crispy swedish hash with butter fried chantarelles, onion and truffle
255 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 portabello served with late summer greens, pickled gooseberry, sunflower seed gremolata and matured cheese
½ 225 kr / 185 kr

Färskostfylld **AGNOLOTTI**- pasta med sobrasada, mandelromesco och svensk pecorino från Bredsjö
Portals agnolotti pasta with sobrasada, almond romesco and swedish pecorino from Bredsjö
195 kr

Bakad **VOL-AU-VENT** fylld med krämig kronärtskocka, picklad grön tomat, Hallands Siren och rostad tomatvinägrett
Baked vol-au-vent filled with creamy artichoke, pickled green tomato, Hallands Siren and roasted tomato vinaigrette
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 with glazed potatoes and a 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. 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

Ankbröst

Duck breast

Hjorton

Cloudberry

735:-

Dryckespaket

Beverage pairings

550 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Panerad **GÖS** från Hjälmarens med kantareller, picklad tomat, kräftsås och kronhill
Pike-perch meunière from Hjälmarens with chantarelles, pickled tomato, crayfish sauce and dill
385 kr

Pannstekt **FLATBREAD** med sotad majs, kantareller, surdegfriterad lök och getost från Sörbro
Pan fried flatbread with charred corn, crispy onion, chantarelles and goat cheese from Sörbro
275 kr

Stekt **ANKBRÖST** från Munka Ljungby med potatiskrokett, sensommargrönt, badger flame och rödvinssky
Duck breast from Munka Ljungby with potato croquette, late summer greens, badger flame and red wine jus
385 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med inkokt potatis, glaserad spetskål och hollandaise med Café de Paris
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with potato, glazed cabbage and hollandaise with Café de Paris
285 kr / 255 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 portabello served with late summer greens, pickled gooseberry, sunflower seed gremolata and matured cheese
¼ 325 kr / 255 kr
Tillval: liten grönsallad 40 kr

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med sensommargrönt, Pommes Anna och steksky
Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland served with late summer greens, Pommes Anna and beef jus
Se svarta tavlan för vikter (Tillagningstid ca 50 minuter)
See out 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

Myltade **HJORTRON** med glass, mandelkaka, vaniljmousse och granskott
Cloudberry compote with ice cream, almond cake, vanilla mousse and spruce shoots
150 kr

Portals **VANILJKRÄM** med kanderade frön och pistage, salt kolaskum och riven mörk choklad
Portals vanilla cream with candied almonds seeds and pistachios, salty caramel foam and chocolate
135 kr

Frasig **MANDELMUSSLA** fylld med diplomatkräm, hallonparfait och lemoncurd
Crispy almond cake filled with vanilla cream, raspberry parfait and lemon curd
145 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.