

SNACKS / BITES

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

Portals varma **BRÖD** på Ölandsvete med
syrat smör
Portals warm bread with cultured butter
65 kr

Dagens **OSTRON*** med vinägrett
Today's oysters with vinaigrette*
Dagspris/ st

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

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Portals charcuterie
95 kr

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

PORTALS BRYGGERIMIDDAG

Portals ölresa fortsätter nu till bryggeriet
Remmarlöv gårdsbryggeri, ett
familjeägt bryggeri som håller till i skåne strax
utanför Eslöv

Den 3/3 dukas det upp en middag
tillsammans med bryggarna och krögaren
Klas Lindberg som serverar en fin middag med
matchande öl till.
1295 kr per person

För mer information och bokning, se vår hemsida

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel
* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

FÖRRÄTTER / STARTERS

Crudo på **GÖS** med med kålrabbi, löjrom från Bottenviken och
syrad äppelbuljong
*Pike-perch crudo with kohlrabi, vendace roe from Bottenviken and tart apple
broth*
235 kr

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA OCH PORTABELLO**
med Karljohankräm, jordärtskockschips, inlagd svart trumpetsvamp
och rostad mandel
*Mixed tartar of beef or golden beets and portabello served with porcini
cream, Jerusalem artichoke crisp, pickled black trumpet mushroom and
roasted almonds*
225 kr / 185 kr

Färskostfylld **RAVIOLO** med vintertryffel och skummig vitvinsås
med svamp och sherry
*Cream cheese filled raviolo with winter truffle and white wine sauce with
mushroom and sherry*
225 kr

Örtbakad **PURJOLÖK** med karamelliserad Sörmlands Ädel,
honungskräm och vattenkrasse
Baked leeks with herbs, Swedish blue cheese, honey cream and watercress
175 kr

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserad potatis
och luftig äggkräm med brynt smör
*Portals Love Stew with vendace roe from Bottenviken with
glaced potatoes and egg foam with brown butter*
245 kr
Tips! En liten öl och Portals snaps 165 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
Anka eller Kvällens Fisk
Duck or Catch of the day
Säsongens **Citrusfrukter**
Seasonal citrus fruit
765 kr
Dryckespaket
Beverage pairings
550 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

KVÄLLENS FISK - pannstek med glaserad vinterkål, forellrom,
potatispuré, kungsmussling-svamp och skummig vitvinsås
*Panfried catch of the day with glaced winter cabbage, trout roe, potato purée,
mushroom and white wine sauce*
415 kr

Glaserade **VITA BÖNOR** med bakad getost, vintersallat, stekta
svampar och dragonpesto
*Glaced white beans with baked goat cheese, winter greens, fried mushrooms
and tarragon pesto*
285 kr

Kryddstekt **ANKBRÖST** från Munka Ljungby med krispig krokett,
variation på rotselleri, rödvinssås och vintertryffel
*Spiced duck breast with crispy croquette, variation of celeriac, red wine sauce
and winter truffle*
395 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med inkokt potatis,
glaserad vinterkål och smörsås med Portals pickles, pepparrot
och senap
*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with potato, glaced cabbage and
butter sauce with Portals pickles, horse radish and mustard*
285 kr / 255 kr

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA OCH PORTABELLO**
med Karljohankräm, jordärtskockschips, inlagd svart trumpetsvamp
och rostad mandel
*Mixed tartar of beef or golden beets and portabello served with porcini cream,
Jerusalem artichoke crisp, pickled black trumpet mushroom and
roasted almonds*
½ 325 kr / 255 kr
Tillval: En liten grönsallad 40 kr

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med vintergrönt,
potatispuré och steksky
*Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland served with winter greens,
potato purée 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

Helstekt **GÅRDSKYCKLING** för 2 personer med gräddsås, gelé
och vintergrönt
Whole roasted chicken for 2 persons white cream sauce, jelly and winter greens
(Tillagningstid ca 40 minuter/please allow 40 minutes to cook)
695 kr

OST / CHEESE

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

DESSERTER / DESSERTS

Karamelliserad **PANNKAKA** med
äppelkompott, vaniljglass och lönnsirap
med Bramleys äppelsprit och brynt smör
*Caramelized pancake with apple compote, vanilla
ice cream, maple syrup with apple liqueur and
browned butter*
165 kr

Bakad **CHOKLADKAKA** med rostad
rapsglass, kanderad pistage, kolasås och
chokladskum
*Baked chocolate cake with roasted rapini
ice cream, candied pistachios, caramel sauce and
chocolate foam*
155 kr

Säsongens **CITRUSFRUKTER-**
blodapelsinsorbet, sallad och juice på citrus
samt kryddolja
*Seasonal citrus fruits, with blood orange sorbet
and spicy citrus juice*
135 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



Se svarta tavlan för fler rätter!
*Please see the black board for
additional dishes!*

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