

LUNCH VECKA ÅTTA

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

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

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

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Portals charcuterie
95 kr

Svensk **HANTVERKSOST**

Swedish artisanal cheese

Dagspris / daily price

FÖRRÄTTER / STARTERS

Färskostfylld **RAVIOLIO** 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

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 and 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* **BETA OCH PORTABELLO**

med karljohankräm, jordärtskockschips, inlagd svart trumpetsvamp och rostad mandel
Mixed tartar of beef *or* beets and portabello with porchini cream, Jerusalem artichoke chips, pickled black trumpet mushroom and roasted almonds
225 kr / 185 kr

DRYCKER / DRINKS

Eslövs lager 89 kr / 74 kr
Eslövs IPA 115kr / 90kr
Folköl 80 kr
Alkoholfri öl 65 kr
Ett glas vin till lunchen 145 kr
Must från Lidköping - olika smaker 65 kr
Läsk - olika smaker 45 kr
Stickedricka-hallon 65kr
Kolsyrat vatten 30 kr
per person

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

HUVUDRÄTTER

Portals **KROPPKAKOR** fyllda med rimmat sidfläsk serveras med stekt svamp, rårörda lingon och brynt smör
Potato dumplings filled with brined pork belly served with fried mushroom, lingon berries and browned butter
225kr

Frasig **SEJ** med tartarsås, gemsallat, picklad gurka och dragon
Crispy pollock with tartar sauce, gem salad, pickled cucumber and tarragon
235kr

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med potatis, glaserad vinterkål och smörsås med Portals pickels och pepparrot
Schnitzel of pork *or* celeriac with pickled potatoes, glazed cabbage and butter sauce with Portals pickle and horseradish
285 kr / 255 kr

Kryddrostad **PUMPA** med syrlig majonäs, friterade gula ärter, isad silverlök och mynta
Spice roasted pumpkin with sour mayonnaise, crispy peas, silver onion and mint
205 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och skaldjur med potatis, vintergrönt och kräftsås
Crispy fish-and shellfish cake with potatoes, greens and crayfish sauce
265 kr

Helstekt **GÅRDSKYCKLING FÖR TVÅ** från Munka-Ljungby med grönt från Lilla labäck, gelé och gräddsås (Tillagningstid ca 40 min)
Whole roasted chicken for two with greens from Lilla Labäck, jelly and cream sauce (Please allow about 40 minutes to cook)
695 kr

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **BETA OCH PORTABELLO** med karljohankräm, jordärtskockschips, inlagd svart trumpetsvamp och rostad mandel

Mixed tartar of beef *or* beets and portabello with porchini cream, Jerusalem artichoke chips, pickled black trumpet mushroom and roasted almonds
½ 325 kr / 255 kr Tillval: liten grönsallad 40 kr

PORTALMENY

Portal menu

Tartar

Tartar

Schnitzel

Schnitzel

Godbit från dessertvagnen

Your choice from the trolley
450 kr

Litet vinpaket till 220 kr

HÄNGMÖRAD MJÖLKKO

(SRB/SLB) från Småland med vintergrönt, friterad potatis och steksky

Dry aged beef from Småland

(SRB/SLB)

served with greens, fried potatoes and beef jus

Se svarta tavlan för vikter
(Tillagningstid ca 40 minuter)

See our black board for cuts
(Please allow around 40 minutes to cook)

2,5 kr/g

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel

* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

Allergier? / Ursprung kött, fisk, fågel- Tala med din servis så guidar vi dig.
Allergies? / Country of origin or meat, fish, poultry- Speak with your waiter for guidance.