

SNACKS / BITES

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

BOQUERONES på siklöja från Bottenviken med
glasrabarber, dill och pepparrot
*Swedish bleak boquerones with rhubarb, dill and
horseradish*
95

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

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

* Levande ostron som serveras råa är ett
risklivsmedel

* There may be a risk associated with
consuming raw shellfish

Frasig **SURDEG** med dipp
Deep-fried sour dough with dip sauce
85

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Portals charcuterie
95

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

PORTALS CHAMBRE SEPARÉÉ

*I våran andra lokal ligger Portal bar och även
vårt chambre separeé där man kan sitta
sällskap från 8 upp till 34 personer*

*En fin helkväll eller lunch med en större meny
och dryck till*

För mer information och bokning, se vår hemsida

FÖRRÄTTER / STARTERS

Svensk **GÖS** - ceviche med kålrabi, löjrom från Bottenviken och
syrad äppelbuljong
*Swedish pike-perch ceviche with kohlrabi, vendace roe from Bottenviken
and tart apple broth*
235

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
toasted almonds*
225 / 185

Färskostfylld **RAVIOL** 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

Karamelliserad **SÖRMLANDS ÄDEL** med örtbakad purjolök,
honungskräm och vattenkrasse
*Caramelized Swedish blue cheese with baked leeks with herbs,
honey cream and watercress*
175

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
Tips! En liten öl och Portals snaps 165

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
Dryckespaket
Beverage pairings
595

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

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

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

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med stråpotatis, inlagd
gurka, selleri och remoulade på lagrad ost och äpple
*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with shoestring potatoes, pickled
cucumber, celery and remoulad on aged cheese and apples*
285 / 255

Gratinerad **GETOSTKRÄM** med svenska baljväxter, svamp och
dragonpesto
*Gratinated goat cheese cream with swedish legumes, mushroom and
tarragon pesto*
285

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 cre-
am, Jerusalem artichoke crisp, pickled black trumpet mushroom and
roasted almonds*
½ 325 / 255 *Tillval: En liten grönsallad 40*

Helstekt **GÅRDSKYCKLING för 2 personer** från Munka Ljungby
med gotländska linser i rödvinsås, frasig potatis och äppelchutney
*Whole roasted chicken for 2 persons with lentils boiled in red wine sauce,
crispy potato and apple chutney*
(Tillagningstid ca 40 minuter/please allow 40 minutes to cook)
695

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

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



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

DESSERTER / DESSERTS

Karamelliserad **PANNKAKA** med äpplekompott, 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

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

Säsongens **CITRUSFRUKTER**-blodapelsinsorbet, sallad och juice på citrus samt kryddolja

Seasonal citrus fruits with blood orange sorbet and spicy citrus juice

135

ETT GLAS PUNSCH 100

PORTALS ESPRESSO MARTINI 165

PORTALS VARMA KAFFEDRINK 165

- Rom, Punsch eller Whiskey på svensk sprit

***Se svarta tavlan för kvällens glass och sorbet!
See the black board for tonight's ice cream and sorbet flavours!***