

LUNCH VECKA NITTON

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 vinäggrett

Today's Oysters with vinaigrette*

60 /st

Chips med **LÖJROM** och färskost

Crisps, vendace roe and cream cheese 110

Portals **LUFTTORKADE CHARK**

Portals charcuterie 95

Svensk **HANTVERKSOST**

Swedish artisanal cheese

dagspris / daily price

FÖRRÄTTER / STARTERS

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

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 gurka, Portals knäcke, grön chili och rökt gräddfil

Mixed tartar of beef or beets and portabello with cucumber, green chili and smoked sour cream ½ 225 / 185

Portals handrullade **CAVATELLIPASTA** med nässlor,

frasigt bröd och pancetta

Portals hand made cavatelli with nettels,

bread crisp and panchetta 225

HUVUDRÄTTER

Sotad **KARRÉ** från Rocklunda gård med vårgrönt, kryddig potatissallad och rödvinssås

Charred pork loin from Rocklunda gård with spring greens, spicy potato salad and red wine sauce 225

DAGENS FÅNGST med räkor, hackat ägg, smörkokta ärter och Sandefjordsås

Catch of the day with shrimps, chopped egg, butter fried green peas and Sandefjord sauce 235

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med stråpotatis, inlagd gurka, selleri och remoulad på lagrad ost och äpple

Schnitzel of pork or celeriac with shoe string fries, pickled cucumber, celery and remoulad on aged cheese and apples 285 / 255

Frasig **RAMSLÖKSFALAFEL** med tabbouleh på Nobelkorn, grillad auberginekräm, rappsskott och Hallands sirén

Crispy ramson falafel with tabbouleh on Nobel-grains, grilled aubergine cream, canola leaves and Hallans sirén 200

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och räka med vårgrönt, ansjovis, potatis, pepparrot och forellrom

Crispy fish-and shrimp cake with spring greens, potatoes, anchovy, horseradish and trout roe 265

Helstekt **GÅRDSKYCKLING FÖR TVÅ** från Munka-Ljungby med vårgrönt, gotländska linser, frasig potatis och gräddsås

(Tillagningstid ca 40 min)

Whole roasted chicken for two with spring greens, lentils, crispy potato and chicken cream sauce

(Please allow about 40 minutes to cook) 695

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **BETA OCH PORTABELLO**

med gurka, grön chili, Portals knäcke och rökt gräddfil

Mixed tartar of beef or beets and portabello with cucumber, crispy bread, green chili and smoked sour cream ¾ 325 / 255

DRYCKER / DRINKS

Poppels lager 89 / 74

Poppels 75 degrees IPA 115 / 90

Folköl Pale Ale 80

Alkoholfri öl 65

Ett glas vin till lunchen 145

Must från Lidköping 65

Läsk - olika smaker 45

Kolsyrat vatten 30/p

SÖTSAKER/ SWEETS

VARM MADELEINEKAKA

Warm Madeleine cake

SAMUELS

CHOKLADPRALIN

Samuels chocolate praline

DAGENS BAKVERK

Today's pastry

Valfri 55 / st

PORTALMENY

TARTAR/tartar

SCHNITZEL/ Schnitzel

DESSERT/ dessert

450

Litet vinpaket till 220

HÄNGMÖRAD MJÖLKKO

från Småland (SRB/SLB) med

vårgrönt, 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)

* 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.