

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 syrat smör
Portals warm bread with cultured butter
65

DAGENS OSTRON* med vinägrett
Todays oysters with vinaigrette*
60kr / 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 SEPARÉE

I våran andra lokal ligger Portal bar och även vårt chambre separeé där man kan sitta sällskap från åtta 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

Sotad och marinerad **PILGRIMSMUSSLA** serverad ur skalet
med kålrabbi, pepparrot, forellrom och syrad äppelbuljong
Seared and marinated scallop served in the shell with kohlrabi, horseradish, trout roe and tart apple broth
235

Grovmalen tartar på **NÖTYTTERLÅR eller GULBETA OCH PORTABELLO** med gurka, Portals knäcke, grön chili och rökt gräddfil
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello served with cucumber, crispy bread, green chili and smoked sour cream
225 / 185

Portals handrullade **CAVATELLIPASTA** med grön sparris, nässlor, frasigt bröd och panchetta
Portals hand made cavatelli pasta with green asparagus, nettels, bread crisp and panchetta
195

ÄNGAMAT - vårens grönsaker i smörad buljong, stenbitsrom och krämig äggula
Spring vegetables medley with creamy egg yolk and lumpfish roe
205

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserad potatis och luftig äggkräm med brynt smör
Portals Love Stew with vendace roe from Bottenviken with glazed 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
Lamm eller kvällens fisk
Lamb or catch of the day
Rabarber
Rhubarb
765
Dryckespaket
Beverage pairings
595

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

KVÄLLENS FISK - pannstekt med vit sparris, purjolöksragu, musslor och skummig musselsås
Catch of the day-panfried with white asparagus, leek ragu, mussels and mussels sauce
415

Örtstekt **VÅRLAMM** på två vis med ramslök, majrova och murkelsås
Herb fried spring lamb two ways with ramson, turnip and morel sauce
395

Frasig schnitzel på **FLÄSK eller ROTSELLERI** med stråpotatis, inlagd gurka, selleri och remoulad 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

Råstekt **VIT SPARRIS** med spenat, getostskum, krokett på ”Nobelkornet” och vinägrett med Portals miso och brynt smör
White asparagus with spinach, goat cheese foam, croquette and a vinaigrette with Portals miso and browned butter
285

Grovmalen tartar på **NÖTYTTERLÅR eller GULBETA OCH PORTABELLO** med gurka, Portals knäcke, grön chili och rökt gräddfil
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello served with cucumber, crispy bread, green chili and smoked sour cream
325 / 255

Helstekt **GÅRDSKYCKLING för 2 personer** från Munka Ljungby med vågrönt, gotländska linser, frasig potatis och kyckling-gräddsås
Whole roasted chicken for 2 persons with spring greens, lentils, crispy potato and chicken cream sauce
(Tillagningstid ca 40 minuter/please allow 40 minutes to cook)
695

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med vågrönt, frasig potatis och steksky
Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland served with spring greens, crispy potato 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

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



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

DESSERTER / DESSERTS

Varm **CHOKLADKAKA** med körsbär inkokta i Madeira, vaniljskum och mjölsorbet

Warm chocolate cake with cherry compote cooked with Maderia, vanilla foam and milk sorbet

185

Len **FLÄDERKRÄM** med vita vinbär, blomstermaräng och rostad sockerkaka

Elderflower cream with white currants, flower meringue and roasted sponge cake

155

RABARBER från Lilla Labäck med honungskrisp och vaniljmousse med punsch

Rhubarb from Lilla Labäck with honey crisps and vanilla mousse with punsch

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!