

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
Today's 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 SEPARÉÉ

*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 nässlor, frasigt bröd och
panchetta
Portals hand made cavatelli pasta with nettels, bread crisp and pancetta
195

ÄNGAMAT - vårens grönsaker i smörad buljong, stenbitsrom och
krämig äggula
Spring vegetables medley with creamy egg yolk and lumpfish roe
210

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
Lamm eller kvällens fisk
Lamb or catch of the day
Rabarber
Rhubarb
765
Dryckespaket
Beverage pairings
595

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

KVÄLLENS FISK - pannstek 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, potato 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
vårgrönt, 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 vårgrönt,
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

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

Varm **CHOKLADKAKA** med salt kolaglass, chokladsmul och körsbär inkokta i Madeira

Warm chocolate cake with salted caramel ice cream and cherry compote cooked with Maderia

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!