

LUNCH VECKA TJUGOSEX

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

Sommarens **TOMATER** på olika vis med koriander,

chilipeppar och citronverberna

Summer tomatoes in different ways with coriander,

chili and lemon verberna 150

HUVUDRÄTTER

Stekt **TUPPLÅR** med friterad färskpotatis,

sallat från Lilla Labäck, kryddost och supremesås

Fried rooster thigh, fried new potatoes, salad from Lilla Labäck, spiced cheese and supreme sauce 215

Friterad **DAGENS FISK** med smörslungad färskpotatis,

tartarsås och citron

Fried catch of the day with buttered new potatoes,

tartar sauce and lemon 220

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med zucchini,

picklad färskpotatis, sobrasada from Grönby chark samt smörsås

Schnitzel of pork or celeriac with zucchini, pickled potatoes,

sobrasada from Grönby chark and butter sauce 285/255

Sotad **GRÖN SPARRIS** med gotlandslinser,

eldad sommarkål, chimichurri och krispigt surdegsbröd

Charred green asparagus with gotland lentils,

charred summer cabbage, chimichurri and crispy sourdough 195

Havets **WALLENBERGARE** med picklad tomat,

försommargrönt, färskpotatis och Sandefjordssås

Crispy fish cake with pickled tomatoes, potatoes,

spring greens and Sandefjord sauce 265

Helstekt **GÅRDSKYCKLING FÖR TVÅ** från Munka-Ljungby

med tomat sallad, färskpotatis i örtpesto, eldade bönor och

rödvinssky (Tillagningstid ca 40 min)

Whole roasted chicken for two with tomato sallad, fresh potato with

pesto, grilled beans and red wine 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

tomatsallad, färskpotatis i pesto,

eldade bönor, rödvinssky

Dry aged beef from Småland

(SRB/SLB) tomato sallad, fresh potato

and pesto, grilled beans, red wine

sauce

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.