

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
200

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 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

Love stew
Love stew

Lamm eller röding
Lamb or char

Rabarber
Rhubarb

765

Dryckespaket
Beverage pairings

595

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Bakad **RÖDING** med forellrom och pepparrot, sotad sommargurka, potatissallad och vinägrett med brynt smör
Baked char with trout roe and horse radish, seared cucumber, potato salad and vinaigrette with brown butter
410

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 sotad zucchini, picklad färskpotatis, sobrasada från Grönby chark samt smörsås
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with roasted zucchini, pickled potatoes, sobrasada from Grönby chark and butter sauce
285 / 255

Pannstekt **FLATBRÖD** med krämigt ägg, auberginekräm, eldade bönor och chiliolja
Pan seared flatbread with creamy egg, aubergine cream, charred beans and chili oil
295

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 tomat sallad, färskpotatis i örtpesto, eldade bönor och rödvinssky
Whole roasted chicken for 2 persons with tomato salad, fresh potato with herb pesto, grilled beans and red wine sauce
(Tillagningstid ca 40 minuter/please allow 40 minutes to cook)
695

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med tomat sallad, färskpotatis i örtpesto, eldade bönor och rödvinssky
Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland with tomato salad, fresh potato with herb pesto, grilled beans and red wine sauce
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

Fylld **MANDELMUSSLA** med marinerade jordgubbar, jordgubbscurd och mjölksorbet

Filled almond tartlet with marinated strawberries, strawberries curd and milk sorbet

185

Len **FLÄDERKRÄM** med 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!