

SNACKS / BITES

Chips med **LÖJROM** och färskost
Crisps, vendace roe and cream cheese
110

BOQUERONES på siklöja från Bottenviken
med surdegsbröd, örter och citron
Swedish bleak boquerones with sourdough bread, herbs and lemon
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 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

Fylld petit choux med eldad **HAVSKRÄFTA**, bönor, ostkräm och krondill
Filled petit choux with charred lobster, beans, cheese cream and dill
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

Sommarens **TOMATER** på olika vis med korianderfrön, chilipeppar och citronverbena
Summer tomatoes in different ways with coriander seeds, chili and lemon verbena
150

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

Mandelmussla
Almond tartlet

765

Dryckespaket
Beverage pairings
595

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

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

Pressbakat svenskt **VÅRLAMM** med lavendelpicklade lökar, bönor, kräm på rostad vitlök och rödvinssås
Baked swedish spring lamb with lavender pickled onions, roasted garlic cream and red wine 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 krämnt ägg, auberginekräm, eldade bönor, chiliolja och Hallands Siren
Pan seared flatbread with creamy egg, aubergine cream, charred beans, chili oil and Hallands Siren
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

165

MJÖLKCHOKLADPARFAIT med svartvinbärsmousse, röda bär och salt maräng

Milk chocolate parfait with blackcurrant mousse, macerated berries and salty meringue

155

PRINSENS MADELEINESERVERING- sex varma Madeleinekakor ripplade med hallonpunsch från Roslagen

Royal Madeleine serving- six warm Madeleine cookies rippled with raspberry punch from Roslagen

175

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!