

LUNCH VECKA TRETTIOTRE

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

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 korianderfrö, chilipeppar och citronverberna

Summer tomatoes in different ways with coriander seeds, chili and lemon verberna 150

HUVUDRÄTTER

Nattbakad **FLÄSKSIDA** med rostade rootsaker, picklad steklök, späda blad, chilimajonnäs och rödvinssky
Baked pork belly with roasted root vegetables, pickled pearl onions, salad, chili mayonnaise and red wine gravy 215

DAGENS FÅNGST med blomkålspuré, rostad blomkål, solrostahini, brödsbul och brynt smör
Catch of the day with cauliflower puree, roasted cauliflower, sun seeds tahini, bread crumbles and browned butter 220

Glaserad **AUBERGINE** med gotlandslinser, kroketter på nobelkornet, smörstekt svamp och Portals ricotta
Glaced aubergine with gotlandlentils, croquettes on Nobel grains, butter fried mushrooms and Portals ricotta 205

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

Havets **WALLENBERGARE** med picklad tomat, sommargrönt, färskpotatis och Sandefjordssås
Crispy fish cake with pickled tomatoes, potatoes, summer 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, crisp 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 svenska gårdar (SRB/SLB) med tomat sallad, färskpotatis i pesto, eldade bönor, rödvinssky
Dry aged beef from swedish farms (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.