

SNACKS

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

Frasig **SURDEG** med dipp
Deep-fried sour dough with dip sauce
85

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Portals charcuterie
95

Svensk **HANTVERKSOST**
Swedish artisanal cheese
dagspris / daily price

FÖRRÄTTER / STARTERS

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
glaced 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

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

PORTALMENY

TARTAR PÅ NÖTYTTERLÅR
Mixed tartar of beef

SCHNITZEL PÅ FLÄSK
Pork schnitzel

DAGENS KAKA
Sweet of the day
450
Dryckespaket / beverage pairing
500/250

SÖTT EFTER MATEN

VARM MADELEINEKAKA
Warm Madeleine cake

SAMUELS CHOKLADPRALIN
Samuels chocolate praline

DAGENS BAKVERK
Today's pastry

Valfri 55 / st

Önskar ni äta en privat lunch?
Inne i Portal bar kan man boka in sig för
lunch, konferens eller varför inte ett
frukostmöte?

Are you interested in a more private lunch?
Then Portal bar is the place for you!
Here you can book a private lunch, conference
or why not a breakfast meeting?

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Eldad **KYCKLINGTERRIN** med pumpakräm smaksatt med miso,
ingefärspicklad endive och Marcopolosås
Charred chicken terrin with pumpkin puré with miso,
ginger-pickled endive and Marco Polo sauce
220

DAGENS FÅNGST med potatis- och fänkålsragu, picklade tomater,
spetskål och havskräftsås
Catch of the day with potato-and fennel ragu, pickled tomatoes,
pointed cabbage and crayfish sauce
225

MAJS- OCH KIKÄRTSPANNKAKA med smörstekta kantareller,
picklad zucchini, vitlökskräm och osten Hallands Siren
Corn and chickpea pancake with butter fried chantarelles,
pickled zucchini, garlic cream and the cheese Hallands Siren
200

Havets **WALLENBERGARE** med picklad tomat, sommargrönt,
färsipotatis och Sandefjordssås
Crispy fish cake with pickled tomatoes, potatoes,
summer greens and Sandefford sauce
265

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med sotad zucchini,
picklad färsipotatis, 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

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
tomatsallad, färksipotatis 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,
färsipotatis 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

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

PORTAL

– S:T ERIKSPLAN 1 –

LUNCHMENY

Ny lunchmeny på väg, hjälp oss gärna med design!
New lunchmenu on the way, please help us with the new design!