

SNACKS / BITES

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

BOQUERONES på siklöja från Bottenviken
med surdegbsbröd, örter och citron
Swedish bleak boquerones with sourdough bread, herbs and lemon
95

Portals varma **BRÖD** på Ölandsvete
med syrat smör
Portal's warm bread with cultured butter
65

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

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Portal's charcuterie
95

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Lättgravad **REGNBÅGSLAX** med picklad kålrabbi,
forellrom, pepparrot och syrlig äppelbuljong
Cured trout with pickled kohlrabi, trout roe, horseradish and appel broth
185

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** eller **GULBETA OCH PORTABELLO**
med krondillspicklad potatis, gurka från Gotland och het gräslöksmajonnäs
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with dill pickled potatoes, cucumber from Gotland and spicy chive mayonnaise
225 / 185

Smörstekt **PILGRIMSMUSSLA** med kantareller, färsk majs,
gremolata och hollandaisesås
Butter fried scallop with chantarelles, fresh corn, gremolata and hollandaise sauce
225

Portals **RAVIOLI** i skummig örtsås med Vreta gulärt,
Hallands siren ost och gravad citron
Portal's ravioli with herb sauce, yellow split peas, matured cheese and hollandaise sauce
195

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserad potatis
och luftig äggkräm med brynt smör
Portal's 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

PORTALS CHAMBRE SEPARÉE

*I vår 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

PORTALMENY

Love stew

Love stew

Anka eller Gös

Duck or Pike-perch

Hallonmarängsviss

Eaton mess with raspberries

765

Dryckespaket

Beverage pairings

595

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Pannstekt **GÖS** med kantareller, inlagd gurka, krämig potatis
och kräftssås
Pan fried pike-perch with chanterelles, pickled cucumber and crayfish sauce
410

Stekt **ANKBRÖST** från Munka Ljungby serveras med pumpakräm,
grönt från Lilla Labäck, krispigt smul och kryddig rödvinssås
Duck breast from Munka Ljungby with pumpkin purée, greens from Lilla Labäck, bread crisp and spicy 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

Frasig **SVAMPTARTE** med karamelliserad lök, gotlandslinser,
grönt från Joost på Elfsviks gård och tryffelsky
Mushroom tarte, caramelized onion, lentils from Gotland, seasonal vegetables and trüffle jus
295

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** eller **GULBETA OCH PORTABELLO**
med krondillspicklad potatis, gurka från Gotland och het gräslöksmajonnäs
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with dill pickled potatoes, cucumber from Gotland and spicy chive mayonnaise
325 / 255

Helstekt **GÅRDSKYCKLING för 2 personer** från Munka Ljungby med
tomatsallad, 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 svenska gårdar med toматыsallad,
färskpotatis i örtpesto, eldade bönor och rödvinssky
Dry aged beef (SLB/SRB) from swedish farms 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

Karamelliserade **ÄPPLEN** med kryddsmul och honungsglass
Caramelized apples with spiced bread crisp and honey ice cream

165

MARÄNGSVISS med hallon och salt kolasås
Eton mess with rassberry and salty caramel sauce

155

MADELEINEKAKOR med chokladsås
Madeleine cookies rippled with chocolate sauce

145

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!