

LUNCH VECKA TRETTIOÅTTA

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 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

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

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

TARTAR PÅ NÖTYTTERLÅR
Mixed tartar of beef

SCHNITZEL PÅ FLÄSK
Pork schnitzel

DAGENS KAKA
Sweet of the day
450
Dryckespaket / beverage pairing
595/285

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?
Då kan våran chambre separée passa er.
Den kan man boka för
lunch, konferens eller varför inte ett
frukostmöte?

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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Bakad **LAMMBOG** med flatbread, gulärtskräm, picklad majrova
och yoghurtmajonnäs
Baked lamb shoulder with flatbread, yellow split pea cream, pickled turnip and yoghurt mayonnaise
215

BAKAD REGNBÅGE med glaserad kål, friterad blomkål,
smörsås med skaldjursolja
Baked rainbow trout with glazed cabbage, fried cauliflower, butter sauce with crayfish oil
235

Portals **CAVATELLI** med sotade vaxbönor, torkade tomater, ostsås och brödsmul
Cavatelli with charred wax beans, dried tomatoes, cheese sauce and bread crumbs
205

Havets **WALLENBERGARE** med krämig potatis, grönt från Lilla Labäck
och kräftsås
Crispy fish cake with potatoes, greens from Lilla Labäck and crayfish sauce
265

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med dragonpicklad
jordärtsskocka, höstkål från Lilla Labäck och choronsås
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with jerusalem artichoke pickled in tarragon, autumn cabbage from Lilla Labäck and choron sauce
285 / 255

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
hasselbackspotatis med kantarell, grönsallad, steksky och choronsås
Whole roasted chicken for 2 persons with Hasselback potatoes with chantarelles, green leaves, gravy and choron sauce
(Tillagningstid ca 40 minuter/please allow 40 minutes to cook)
695

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från svenska gårdar med
hasselbackspotatis med kantarell, grönsallad, steksky och choronsås
Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland ith Hasselback potatoes with chantarelles, green leaves, gravy and choron 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

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