

LUNCH VECKA FYRTIO

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

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

OSTRON* ”Bloody Mary” med rostad
tomatvinaigrette, chili och inlagd blekselleri
Oyster ”Bloody Mary” with roasted tomato*
vinaigrette, chili and celery
85 / st

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 lörrom 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

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

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?
Fråga gärna oss om ni vill ha mer info!
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?
Please ask us if you want more information!

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

DRYCKER/DRINKS

Fjäderholmarnas lager 89 / 74
Duck dive ipa 115 / 90
Folköl 80
Alkoholfri öl 65
Ett glas vin till lunchen 145
Must från Lidköping 65
Läsk - olika smaker 45
Kolsyrat vatten 30/p

Se dryckeslista för fler alternativ
See the beverage list for more options

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Confiterat **ANKLÅR** med tomatstuvade gula ärter, mörghul och osten Hallands siren
Confit of duck with yellow split peas in tomato-stew, bone marrow crumble
and Hallands siren cheese
225

DAGENS FÅNGST med bakade gulbetor, kapis, brynt smör och pepparrot
Catch of the day with baked golden beets, capers, browned butter, and horseradish
230

POLENTA på Västerbottensost och smörstekta kantareller, rostad majs
och gremolata
Polenta with Västerbotten cheese and butter fried chanterelles, roasted corn
and gremolata
205

Havets **WALLENBERGARE** med glaserad 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 vitlökssmör
Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland ith Hasselback potatoes with chantarelles.
green leaves, gravy and garlic butter
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