

SNACKS / BITES

Chips 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

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

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

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 sylrig äppelbuljong
Cured trout with pickled kohlrabi, trout roe, horseradish and appel broth
185

Portals **RAVIOLI** i skummig örtsås med Vreta gulärt, Hallands siren ost och gravad citron
Portals 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

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 dragonpicklad jordärtskocka, höstkål från Lilla Labäck och choronsås
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with tarragon pickled Jerusalem artichoke, cabbage from Lilla Labäck and choron sauce
285 / 255

Frasig **SVAMPTARTE** med karamelliserad lök, gotlandslinser, grönt från Joost på Elfsviks gård och tryffelsky
Mushroom tarte with caramelized onion, lentils from Gotland, seasonal vegetables and truffle jus
325

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 kantareller, choronsås, sallad, hasselbackspotatis och steksky
Whole roasted chicken for 2 persons with chantarelles, choron sauce, salad, hasselback potatoes and gravy
(Tillagningstid ca 40 minuter/ please allow 40 minutes to cook)
695

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från svenska gårdar med kantareller, vitlökssmör, hasselbackspotatis och steksky
Dry aged beef (SLB/SRB) from swedish farms with chantarelles, garlic butter with hasselback potatoes and gravy
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

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
Eton mess with raspberries
765
Dryckespaket
Beverage pairings
595

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel
* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

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 raspberries and salty caramel sauce

155

MADELEINEKAKOR med chokladsås
Madeleine cookies rippled with chocolate sauce

145

ETT GLAS PUNSCH 125

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!