

# LUNCH VECKA FYRTIOTVÅ

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  
tomatvinägrett, 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 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

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*

**LINNEAS CHOKLADPRALIN**  
*Linneas chocolate praline*

**DAGENS BAKVERK**  
*Today's pastry*

Valfri 55 / st

## DRYCKER/DRINKS

Fjäderholmarnas lager 89 / 74  
Duck dive ipa 110 / 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

Portals kålpudding på **LAMM** med potatispuré, råörda lingon  
och murkelsås  
*Portal's lamb cabbage pudding with potato purée, lingonberries and morel sauce*  
215

Ångad **SEJ** med friterad blomkål, forellrom, picklad gurka  
och grillad smörsås  
*Steamed saithe with crispy cauliflower, trout roe, pickled cucumber*  
*and grilled butter sauce*  
225

Ribollita på **SVENSKA BÖNOR** med svamp från Hällestad, sotade lökar,  
frasig jordärtsskocka och Havgus-ost  
*Ribollita with Swedish beans, Hällestad mushrooms, charred onion,*  
*crispy Jerusalem artichoke and Havgus cheese*  
200

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, kantareller, grönsallad, stekskey 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, kantareller, grönsallad, stekskey 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