

LUNCH VECKA FYRTIOFYRA

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
95 / st

Våra ostron är från Havstenssund och finns i begränsat antal per kväll
Our oysters is from Havstenssund and limited in number per evening

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

REGNBÅGSTARTAR med forellrom, inlagd kålrot, liurasoja, koriander och
pepparrotsmajonnäs
Rainbow trout tartar with trout roe, pickled turnip, Swedish soy sauce, coriander
and horseradish mayonnaise
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

PORTALMENY

REGNBÅGSTARTAR
Rainbow trout tartat

SCHNITZEL PÅ FLÄSK
Pork schnitzel

DAGENS KAKA
Sweet of the day
495
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 85
Alkoholfri öl 75
Ett glas vin till lunchen 145
Must från Lidköping 75
Nektar, svarta vinbär 105
Brutes, alkoholfri cider 95
Stickedricka 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 kalops på **VILT** med picklade gulbetor, bakad morot och potatispurè
Portal's game stew with pickled golden beets, roasted carrot, and potato purée
235

Sotad **REGNBÅGE** med blomkålskräm, soja, koriander och sesamfrön
Seared rainbow trout with coliflower cream, soy, coriander and sesame seeds
245

Krämiga vita **BÖNER** med bakad spetskål, eldade rapsskott och osten Vita damen
Creamy white beans with roasted pointed cabbage, charred rapeseed and "Vita damen"
cheese
215

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 skogssvamp, choronsås, sallat, hasselbackspotatis och steksky
Whole roasted chicken for 2 persons with mushrooms, 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 skogssvamp, vitlökssmör,
hasselbackspotatis och steksky
Dry aged beef (SLB/SRB) from swedish farms with mushrooms, garlic butter,
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

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!

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