

# LUNCH VECKA FYRTIOFEM

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 Havstensund och finns i begränsat antal per kväll  
Our oysters is from Havstensund 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 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 pannbiff på **VILT** med ölkokt lök rårörda lingon, potatispuré och enbärssmul  
*Portal's wild game patties with beer-braised onion, stirred lingonberries, potato purée and*  
*juniper crumble*  
235

Kryddsotad **SEJ** med glacerade gulbetor, kryddig skaldjurssås och frasig kål  
*Spice-seared pollock with glazed golden beets, spiced shellfish sauce and crispy cabbage*  
245

Krämiga **SAFFRANSPOLENTA** med honungsrostade morötter,  
svamp från Hällestad och osten Hallands sirén  
*Creamy saffron polenta with honey-roasted carrots,*  
*mushrooms from Hällesta and Hallands sirén 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 två personer från Munka Ljungby  
med skogssvamp, choronsås, sallat, hasselbackspotatis och steksky  
*Whole roasted chicken for two 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