

# LUNCH VECKA FYRTIOSJU

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

**KYCKLINGTERRIN** med glaserade morötter, dijonnaise, späd grönkål  
och sås suprême  
*Chicken terrine with glazed carrots, dijonnaise, tender cabbage and sauce suprême*  
230

**DAGENS FÅNGST** med rökbakade rödbetor, kapris, kokt potatis och brynt smör  
*Catch of the day with smoked beetroots, capers, boiled potatoes and browned butter*  
245

Svampstuvade **GOTLANDSLINSER** med smörbakad portabello,  
picklad och friterad rotselleri samt Italiensk tryffel  
*Mushroom- stewed gotlands lentils with butter baked portabello, pickled and fried  
celeriac and Italian truffle*  
225

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  
jordärtskocka, 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