

SNACKS / BITES

Svenska lantchips med **LÖJROM** och färskost
Crisps, vendace roe and cream cheese
110

OSTRON* ”Bloody Mary” med rostad tomatvinägreTT, chili och 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

Portals varma **KAVRING** med syrat smör
Portal’s Swedish kavring with cultured butter
75

Svensk **HANTVERKSOST**
Swedish artisanal cheese
dagspris/daily price

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Portal’s charcuterie
95

Frasig **SURDEG** med dipp
Deep fried sour dough with dip sauce
85

FÖRRÄTTER / STARTERS

Smörstekt **PILGRIMSMUSSLA** med karljohankräm, inlagd svart trumpetsvamp och tryffelbuljong
Butter fried scallop with cep cream, pickled black trumpet mushroom and truffle broth
245

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 **CAPPELLETTI** med havskräfta, sobrasada, gremolata och saffran
Portal’s cappelletti with langoustine, sobrasada, gremolata and saffron
220

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

PORTALS PRIVATA MATSALAR

På andra sidan valvet ligger, förutom Portal Bar, också våra privata matsalar; Stora bordet, Portal Matstudio och Lilla Studion där man kan sitta i sällskap från åtta upp till 34 personer.

Här serverar vi en större meny för hela sällskapet, båda till lunch och middag.

Möjlighet för andra evenemang, som konferans mingel och kurser, finns också.

Fråga oss gärna eller se portalrestaurant.se för mer information.

PORTALMENY

Love stew
Love stew
Dovhjort eller torsk
Fallow deer or cod
Körsbär
Cherries
795
Dryckespaket
Beverage pairings
595

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Smörbakad **TORSK** med jordärtskockskräm, skogssvamp och vitvinsås
Baked cod with Jerusalem artichoke cream, mushrooms and white wine sauce
425

KryddsoTad **DOVHJORT** från svenska gårdar med savoykål, potatispuré, tryffel, svartvinbärsgele och supremesås
Spice seared fallow deer from Swedish farms with savoy cabbage, potato pureé, truffle, black currant gelé and suprême sauce
425

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

Krämiga **GOTLANDSLINSER** med bakad rotselleri, skogssvamp, krispig potatiskrokett och hårdost
Creamy lentils from Gotland with baked celeriac, mushrooms, crispy potato croquette and matured cheese
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

RÄTTER ATT DELA / DISHES TO SHARE

Helstekt **GÅRDSKYCKLING för 2 personer** från Munka Ljungby med vintergrönt, choronsås och hasselbackspotatis
Whole roasted chicken for 2 persons
with winter greens, choron sauce and hasselback potatoes
Tillagningstid ca 40 minuter/ *please allow 40 minutes to cook*
695

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från svenska gårdar med vintergrönt, vitlökssmör och hasselbackspotatis
Dry aged beef (SLB/SRB)
from swedish farms with winter greens, garlic butter and hasselback potatoes
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!

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

Allergier eller nyfiken på råvarornas ursprung? Fråga gärna din servis.
Allergies or curious about the origin of the ingredients? Please ask the waiter.

DESSERTER / DESSERTS

ÄPPELTARTE med karamelliserad äppelglass och diplomatkräm
Apple tarte with caramelized apple ice cream and diplomat cream

165

KÖRSBÄR med mjölkglass, chokladsås och mandel
Cherries with milk ice cream, chocolate sauce and almonds

155

MADELEINEKAKOR doppade i hallonsocker med syltade granskott
Madeleine cookies dipped in raspberry sugar and preserved spruce shoots

145

ETT GLAS PUNSCH 150

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!