

LUNCH VECKA FEMTIO

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

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

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, Havgus
och het gräslöksmajonnäs
*Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with dill pickled potatoes,
cucumber from Gotland, aged cheese 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

DECEMBERMENY

REGNBÅGSTARTAR
Rainbow trout tartar

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 75
Läsk - olika smaker 45
Kolsyrat vatten 30/p

Se dryckeslista för fler alternativ
See the beverage list for more options

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Portals skomakarlåda på **FLÄSKKARRÉ** med potatispuré,
rökt sidfläsk, champinjorner, purjolök
*Portals cobbler's casserol with pork shoulder, potato pureé,
smoked pork belly, mushrooms and leek*
235

Bakad **TORSK** med gubbröra, bryntsmör, frasigt kavringssmul
Baked cod with gubbröra, browned butter, crispy rye-bread crumbs
245

Pannstekt **FLATBREAD** med kronärtskockskräm,
vitlökstekt svamp, gulärtor, osten Hallands siren
*Pan-fried flatbread with atrichoke cream, garlic sautéed mushrroms,
yellow peas nad the cheese Hallands siren*
225

Havets **WALLENBERGARE** med glaserad potatis, grönt från Lilla Labäck
och Sandefjordsås
Crispy fish cake with potatoes, greens from Lilla Labäck and Sandejord 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 , Havgus och het gräslöksmajonnäs
*Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with dill pickled potatoes,
cucumber from Gotland, aged cheese and spicy chive mayonnaise*
325 / 255

Helstekt **GÅRDSKYCKLING** för två personer från Munka Ljungby
med skogssvamp, hasselbackspotatis och choronsås
*Whole roasted chicken for two persons with mushrooms, choron sauce, salad,
and hasselback potatoes*
(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