

## SNACKS / BITES

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

Portals varma **KAVRING** med syrat smör  
*Portal's Swedish kavring with cultured butter*  
75  
Tips! Fjädevikt Dry Stout 95

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

### INSPIRATIONSKVÄLLAR MED KRÖGAREN KLAS LINDBERG 2026

Under tre tillfällen under våren  
välkomnar vi dig till hjärtat utav vår  
verksamhet för en kväll på Portal.  
Klas kommer att servera en drink,  
laga snacks och dela med sig av sina  
bästa knep i köket följt utav middag  
i matsalen.

*Portals favoritsåser - 13e januari*  
*Fisk och skaldjur - 26e januari*  
*Viltkött - 9e februari*

För mer information och bokning, kolla  
våran hemsida.



Julklappstips!

## 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, Gammel Knas och  
het gräslöksmajonnäs  
*Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with dill pickled potatoes,*  
*cucumber from Gotland, matured cheese and spicy chive mayonnaise*  
225 / 185

**REGNBÅGSTARTAR** med forellrom, inlagd kälrot, liurasoja,  
koriander och pepparrotsmajonnäs  
*Rainbow trout tartar with trout roe, pickled turnip, Swedish soy sauce,*  
*coriander and horseradish mayonnaise*  
185

Portals **CAPPELETTI** 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*  
*glaced 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

### DECEMBERMENY

**Love stew**  
*Love stew*  
**Dovhjort eller torsk**  
*Fallow deer or cod*  
**Körsbär**  
*Cherries*  
**Kaffegodis**  
*Candy*  
795

*Tillval hantverksost/optional cheese 110*  
*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 svensk **DOVHJORT** med savoykål, potatispuré, tryffel,  
svartvinbärsgeleé och supremesås  
*Swedish spice seared fallow deer with savoy cabbage,*  
*potato puree, truffle, black currant geleé and suprême sauce*  
425

Frasig schnitzel på **FLÄSK** eller **ROSELLERI** 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 Havgus  
*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, Gammel Knas och  
het gräslöksmajonnäs  
*Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with dill pickled potatoes,*  
*cucumber from Gotland, matured cheese 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!

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!