

LUNCH VECKA FEM

Serveras måndag–fredag mellan 11.15–14.30. Mellan 14.30-17.00 serverar vi en mindre meny.
Lunch is served Monday–Friday, 11:15 AM – 2:30 PM. Between 2:30 PM and 5:00 PM, we serve a smaller menu.

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 **CHARKUTERIER**
Portals charcuterie
95

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA** och **PORTABELLO** med akvavit och ett knäckebröd med äppelsalsa, inlagd rotselleri och kryddost
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with aquavit and a crispbread with apple salsa, pickled celeriac and Nordic spiced cheese
225 / 185

Eldad **REGNBÅGE** med jalapeñomajonnäs, rättika, svensk soja och koriander
Torched rainbow trout with jalapeño mayonnaise, daikon, soy souce and coriander
185

Portals ”love stew” med **LÖJROM** från Bottenviken, glaserad potatis och luftig äggkräm med brynt smör
Portal’s love stew with vendace roe from Bottenviken, glazed potatoes and egg foam with brown butter
245

Vår ”love stew”, en kärleksgryta med svenska råvaror och smaker, kom till 2012 när krögare Klas Lindberg turnerade som nybliven Årets Kock i Europa. God både med ett glas champagne eller öl och snaps.

Our “Love Stew” is a tribute to Swedish ingredients and flavors. It was created in 2012 when Chef Klas Lindberg toured Europe as the newly crowned Swedish Chef of the Year. It pairs just as well with a glass of Champagne as it does with a beer and aquavit.

Önskar ni äta en privat lunch? Då kan våra chambre séparéer passa er.
De kan man boka för lunch, konferens eller varför inte ett frukostmöte?
Fråga oss gärna om dem.

*Looking for a private lunch? Our chambres séparées are the perfect choice. They can be booked for lunch, conferences, or why not a breakfast meeting?
Please feel free to ask us for more information.*

PORTALMENY

ELDAD REGNBÅGE
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 85

Alkoholfri öl 75

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

Rödvinsbräserad **GRISKIND** med potatispuré, rökt sidfläsk, syltlök och stekta champinjoner
Red wine braised pork cheek potato purée, smoked bacon, pearl onions, and sautéed mushrooms
235

Sesambakad **REGNBÅGE** med potatis, jordärtskockskräm, vitvinsås och koriander
Sesame-baked Rainbow traut with potatoes, Jerusalem artichoke purée, white wine saauce and coriander
245

Ribollita på **VITA BÖNER** med vinterkål, rostad tomatvinägrett, krutonger och hårdost
White bean Ribollita with winter kale, roasted tomato vinaigrette, croutons and aged hard cheese
215

Havets **WALLENBERGARE** med glaserad potatis, inlagd fänkål och skummig havskräftssås
Crispy fish cake with glazed potatoes, pickled fennel, and foamy langoustine sauce
265

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med dragonpicklad jordärtskocka, vinterkål från Lilla Labäck och choronsås
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with jerusalem artichoke pickled in tarragon, winter cabbage from Lilla Labäck and choron sauce
285 / 255

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA** och **PORTABELLO** med akvavit och ett knäckebröd med äppelsalsa, inlagd rotselleri och kryddost
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with aquavit and a crispbread with apple salsa, pickled celeriac and Nordic spiced cheese
325 / 255

RÄTTER ATT DELA/DISHES TO SHARE

Helstekt **GÅRDSKYCKLING** från Munka Ljungby för två personer med potatisterrin, sylrig sallad och grönpepparsås – tillagning ca 40 minuter
Whole roasted chicken from Munka Ljungby for two. served with potato terrine, vinaigrette salad and green peppercorn sauce – please allow 40 minutes to cook
695

Hängmörad **MJÖLKKO (SLB/SRB)** från svenska gårdar för 1–4 personer med potatisterrin, sylrig sallad och grönpepparsås – tillagning ca 50 minuter
Dry aged beef (SLB/SRB) from swedish farms for 1–4 people with potato terrine, vinaigrette salad and green peppercorn sauce – please allow 50 minutes to cook
2,50 kr / gram – se svarta tavlan för vikter
2.50 SEK / gram – see out black board for cut

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