

SNACKS / BITES

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

Vårt varma **BRÖD** på kulturspannmål
med syrat smör
*Portal's warm heritage grain bread with
cultured butter*
75
Tips: Fjädevikt dry stout 95

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

Portals lufttorkade **CHARKUTERI**
Portal's charcuterie
95

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

INSPIRATIONSKVÄLLAR MED
KRÖGARE KLAS LINDBERG

Under tre tillfällen under vårvintern
välkomnar vi dig till hjärtat av vår
verksamhet – Portal Studio. Där delar
Klas med sig av sina bästa knep i köket
på varierande teman, samtidigt som
ni ställer frågor och njuter av drink
och snacks. Kvällen avslutas med en
middag i matsalen.

- Portals favoritsåser 1 395 kr – *fullbokad*
- Fisk och skaldjur 1 595 kr – 26 januari
- Viltkött 1 595 kr – 9 februari

EXTRAÖPPET

Alla hjärtansdag-lunch
14 februari

För mer information och bokning
portalrestaurant.se

FÖRRÄTTER / STARTERS

Halstrad **HAVSKRÄFTA** och kokta **BLÅMUSSLOR** i en kräftsås
tillsammans med picklade kålrabbiknyten, barigouleinkokt fänkål och ingefära
*Seared langoustine and steamed blue mussels in a crayfish sauce with
pickled kohlrabi parcels, fennel à la barigoule and ginger*
195

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA** och **PORTABELLO** med akvavit
och ett knäckebröd med äppelsalsa, senapsfrön, inlagd rotselleri och kryddost
*Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with aquavit and a crispbread
with apple salsa, mustard seeds, 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

Färskostfylld **AGNOLOTTI** med svampbuljong och ett skum på Nordlys-ost
Agnolotti with fresh cheese, mushroom broth, and Nordlys cheese foam
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

Tips: En liten öl och snaps 165

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.*

JANUARIMENYN

Löjrom ”love stew”

Love stew

Dovhjort eller röding

Fallow deer or char

Citrusfrukter

citrus fruits

795

Hantverksost / Artisanal cheese
110

Dryckespaket / Beverage pairings
595

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Smörbakad **RÖDING** från Jämtland med glaserad kålrabbi,
rökt potatiskräm, vintergrönt och Sandefjordsås
*Butter-poached char with glazed kohlrabi, smoked potato cream,
winter greens and Sandefjord sauce*
425

Kryddsotad svensk **DOVHJORT** med sotad korv, rotselleripuré,
sojainlagd shiitake, hårdost och rödvinssås
*Swedish spice seared fallow deer with with spiced sausage, celeriac purée,
soy-pickled shiitake, hard cheese and red wine sauce*
425

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med dragonpicklad
jordärtskocka, vinterkål 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 jordärtskocka,
skogssvamp, krispig potatiskrokett och tryffel
*Creamy lentils from Gotland with baked Jerusalem artichoke,
mushrooms, crispy potato croquette and truffle*
325

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

RÄTTER ATT DELA / DISHES TO SHARE

Eldad och smörbakad **GÖS från svenska insjöar för två personer**
serverad med glaserad potatis, vintergrönt, Sandefjordsås och löjrom
*Pike-perch from Swedish lakes for two, served with winter greens,
glazed potatoes Sandefjord sauce and vendace roe*
1 050

Helstekt **GÅRDSKYCKLING från Munka Ljungby för två personer**
med potatisterrin, syrlig 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, syrlig 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

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

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Len vaniljkräm med **CITRUSFRUKTER**, blodapelsinsorbet och kaksmulor
Baked vanilla cream with citrus fruits, blood orange sorbet and and biscuit crumble
155

Baskisk **OSTKAKA** med lättvispad grädde och en kryddig kompott på körsbär
Basque cheesecake with softly whipped cream and spiced cherry compote
145

MADELEINEKAKOR med vaniljdiplomat
Madeleine cookies with Crème Diplomate
145

ETT GLAS PUNSCH 150

PORTALS ESPRESSO MARTINI 165

PORTALS VARMA KAFFEDRINK 165

Se svarta tavlan för kvällens glassar och sorbeter
See the black board for tonight's selections of ice creams and sorbets