

LUNCH VECKA FYRA

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*

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 i
s 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.*

PORTALMENY

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 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

Nattbakad **FLÄKSIDA** med rotselleripuré, picklad rotselleri,
smörad kål, krispig grönkål och rödvinssky
*Over-night baked pork belly with celeriac purée, pickled celeriac,
battered cabbage, crispy kale and red wine jus*
225

Bakad **KOLJA** med potatispuré, inkokt fänkål, spenat och havskräftsås
*Baked haddock with potato purée, poached fennel, spinach and
white wine sauce with langoustine*
245

Krispig **AUBERGINE** med 64 graders-ägg, rostad tomatvinägrett,
bakad lök, rostad potatis och örtsallad
*Crispy eggplant, 64 degrees egg, roasted tomato vinaigrette,
baked onion, roated potatoes, herb salad*
215

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, 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 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

RÄTTER ATT DELA/DISHES TO SHARE

Helstekt **GÅRDSKYCKLING** för två personer från Munka Ljungby
med vintergrönt, hasselbackspotatis och choronsås
*Whole roasted chicken for 2 persons with winter greens,
hasselback potatoes and choron sauce*
(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

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