

SNACKS / BITES

Chips 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
KRÖGARE 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 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.*

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 kålrot, liurasoja,
koriander och pepparrotsmajonnäs
Rainbow trout tartar with trout roe, pickled turnip, Swedish soy sauce,
coriander and horseradish mayonnaise
185

Portals **CAPPELLETTI** 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

JANUARIMENY

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

Tillval hantverkost/optional cheese 110

Dryckespaket
Beverage pairings
595

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Smörbakad **TORSK** med jordärtskockskräm, skogssvamp och vitvinnssås
Baked cod with Jerusalem artichoke cream, mushrooms and white wine sauce
425

Kryddsoad svensk **DOVHJORT** med savoykål, potatispuré, tryffel,
svartvinbärsgelé och supremesås
Swedish spice seared fallow deer with savoy cabbage,
potato puree, truffle, black currant gelé and suprême sauce
425

Frasig schnitzel på **FLÄSK** eller **ROTSELLERI** 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 två personer från Munka Ljungby
med vintergrönt, choronsås och hasselbackspotatis
Whole roasted chicken for two 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!