

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

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Halstrad **HAVSKRÄFTA** och kokta **BLÅMUSSLOR** i en kräftsås
tillsammans med 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*
185

Sallad på **BITTRA BLAD** med citrusfrukt, päron, ljummen blåmögelost,
blomsterhonung och rostade frön
*Bitter leaf salad with citrus fruit, blue cheese, wildflower honey
and roasted seeds*
160

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, soja och koriander
Torched rainbow trout with jalapeño mayonnaise, soy souce and coriander
185

Färskostfylld **AGNOLOTTI** med svampbuljong och ett ostskum
Agnolotti with fresh cheese, mushroom broth and a cheese foam
175

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.*

PORTALS PRIVATA MATSALAR

På andra sidan valvet ligger, förutom Portal Bar,
också våra privata matsalar; Stora bordet,
Portal Matstudio och Lilla Studion där man
kan sitta i sällskap från åtta upp till 34 personer.

Här serverar vi en större meny för
hela sällskapet, båda till lunch och middag.

Möjlighet för andra evenemang, som
konferans mingel och kurser, finns också.

Fråga oss gärna eller se portalrestaurant.se
för mer information.

PORTALMENYN

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

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

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

Krämiga **GOTLANDSLINSER** med bakad jordärtskocka,
skogssvamp, krispig potatiskrokett och tryffel
*Creamy lentils from Gotland with baked Jerusalem artichoke,
mushrooms, crispy potato croquette and truffle*
295

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

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

Helstekt **GÅRDSKYCKLING** från Munka Ljungby för två personer
med potatisterrin, syrlig sallad och grönppepparsås – 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*
350 / person

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*
495 / person

Hängmörad **MJÖLKKO (SLB/SRB)** från svenska gårdar för 1–4 personer
med potatisterrin, syrlig sallad och grönppepparsås – 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 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 175

PORTALS VARMA KAFFEDRINK 175

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