

LUNCH VECKA TOLV

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

DRYCKER / DRINKS

Närke Kulturbryggeri
Jante Lager – 92 / 76
Örebro Bitter – 110 / 90

Folköl / alkoholfri öl – 85 / 75
Lunchvin, enklare / vassare – 145 / 185
Svensk äppelmust – 75
Läsk, olika smaker – 45
Kolsyrat vatten – 30 / person

Se dryckeslista för fler alternativ
See the beverage list for more options



Take a look at the blackboard to discover today's temporary additions and specials.

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.

TOSKANS VINKVÄLL MED SOFIA RUNHE PÅ TERRENO
Den 18 mars välkomnar vi vår vän Sofia Ruhne som driver vingården Terreno i Chianti Classico. Sedan hon tog över driften för familjens vingård har mycket förändrats – idag är allt ekologiskt, vinerna slankare och elegantare utan att ha tappat den typiska och älskvärda karaktären som sangiovese-druvan bjuder på – med sin mörka, bäriga frukt och tydliga tanninstruktur. Vi har följt resan och är väldigt glada att välkomna Sofia till oss. Vi öppnar upp massor av hennes viner och erbjuder på glas och säkerställer att det finns toskanska bonusrätter på tavlan.

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Porchetta på **LAMM** med tomat- och paprikasalsa, rostad potatis och vintergrönt
Lamb Porchetta with tomato and bell pepper salsa, roasted potatoes, and winter greens
–225

Bakad **KOLJA** med musselvelouté, smörkokt spetskål, kokt potatis och picklad gurka
Baked haddock with mussel velouté, butter-braised cabbage, potatoes, and pickled cucumber
– 235

Tarte tatin på **ROSCOFFLÖK** med Gotlandslinser, persiljesallad, ramslök och citronsmetana
Roscoff Onion Tarte Tatin with Gotland lentils, parsley salad, wild garlic, and lemon smetana
– 205

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 strimlad potatis, vintergrönt, surkål, kapris, hollandaisesås och riven pepparrot
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with shredded potatoes, winter greens, sauerkraut, capers, hollandaise sauce and horseradish
– 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
– 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, 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

PORTALMENYN

Eldad regnbåge
Rainbow trout tartar

Schnitzel på fläsk
Pork schnitzel

Dagens kaka
Sweet of the day
– 495

Dryckespaket
Beverage pairing
– 595 / 285 (½)

SÖTT EFTER MATEN

Varm madeleinekaka
Warm Madeleine cake

Linneas chokladpralin
Linneas chocolate praline

Dagens bakverk
Today’s pastry

Valfri – 55 / st