

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

ATT DRICKA TILL

Ett glas champagne – 175
Portals negroni – 175
Portals gin and tonic – 175
Portals alkoholfria negroni – 95

Se dryckeslistan för aktuella glasviner, öl,
cider, muster och hantverksläsk.

FÖRRÄTTER / STARTERS

Halstrad **HAVSKRÄFTA** och kokta **BLÅMUSSLOR** i en kräftsås tillsammans med
kålabbiknyten, 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
– 145

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.

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

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

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*
– 385

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 rödvinssås
*Swedish spice seared fallow deer with with spiced sausage, celeriac purée,
soy-pickled shiitake, hard cheese and red wine sauce*
– 385

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, 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
*med reservation för ändringar / *subject to change

PORTALMENYN

Löjrom ”love stew”
Love stew

Dovhjort eller röding
Fallow deer or char

Citrusfrukter
Citrus fruits
– 775

Hantverkstost
Artisanal cheese
– 110

Dryckespaket
Beverage pairings
– 595

SÖTT EFTER MATEN

Vaniljkräm med **CITRUSFRUKTER**,
sorbet och kaksmulor
*Vanilla cream with citrus fruits,
sorbet and biscuit crumble*
– 155

Baskisk **OSTKAKA** med grädde
och körsbärskompott
*Basque cheesecake with cream
and cherry compote*
– 145

MADELEINEKAKOR
med vaniljdiplomat
*Madeleine cookies
with Crème Diplomate*
– 145



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