

LUNCH VECKA FEMTON

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

Lufttorkade **CHARKUTERIER**
Charcuterie
– 95

Svensk **HANTVERKSOST**
Swedish artisanal cheese
– dagspris / daily price

DRYCKER / DRINKS

Oppigårds Bryggeri
Oppigårds Pilsner – 92 / 76
New Sweden IPA – 115 / 90

Folköl / alkoholfri öl – 85 / 75
Vin – från 145
Champagne – från 175
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 **NÖYTTERLÅR** *eller* **GULBETA** och **PORTABELLO** med vit sparris, stenbitsrom, grädde från Arla Unika och purjolöksolja
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with white asparagus, lumpfish roe, Arla Unika cream, and leek oil
– 225 / 185

Crudo på **TORSK** med chilipicklad grön tomat, sesamfrön, korianderkrasse och en syrlig buljong
Cod crudo with chili-pickled green tomato, sesame seeds, coriander cress, and a tart broth
– 195

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.

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.

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Terrin på **KYCKLING** med brytbönor, kryspig sallat och ramslök
Chicken terrine with green beans, crisp lettuce, and wild garlic
– 215

Frasig **KOLJA** med kokt potatis, tartarsås och citron
Crisby haddock with with boiled potatoes, tartar sauce, and lemon
– 225

Rökt **GULBETA** med kornkroetter, sotade lökar, spenat och brynt smör
Smoked yellow beets with barley croquettes, charred onions, spinach, and browned butter
– 205

Havets **WALLENBERGARE** med vårgrönt, inlagd knippmorot, glaserad småpotatis och Sandefjordsås
Crispy fish cake with spring greens, pickled baby carrots, glazed potatoes, and Sandefjord sauce
– 265

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med strimlad potatis, spetskål, kapris, hollandaisesås och riven pepparrot
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with shredded potatoes, cabbage, capers, hollandaise sauce and horseradish
– 295 / 255

Tartar på **NÖYTTERLÅR** *eller* **GULBETA** och **PORTABELLO** med vit sparris, stenbitsrom, grädde från Arla Unika och purjolöksolja
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with white asparagus, lumpfish roe, Arla Unika cream, and leek oil
– 325 / 255

RÄTTER ATT DELA / DISHES TO SHARE

Helstekt **GÅRDSKYCKLING** från Munka Ljungby för två personer med kokt potatis, kronärtskockspesto, vårprimörer, hårdost och steksky
– tillagning ca 40 minuter
Whole roasted chicken from Munka Ljungby for two served boiled potatoes, artichoke pesto, spring vegetables, hard cheese, and jus
– please allow 40 minutes to cook
– 350 / person

Eldad och smörbakad **GÖS** från svenska insjöar för två personer serverad med vårgrönt, glaserad potatis toppad med rökt gräddfil och löjrom
Pike-perch from Swedish lakes for two, served with spring greens and glazed potatoes topped with smoked sour cream and bleak roe
– 495 / person

Hängmörad **MJÖLKKO (SLB/SRB)** från svenska gårdar för 1–4 personer med kokt potatis, kronärtskockspesto, vårprimörer, hårdost och steksky
– tillagning ca 50 minuter
Dry aged beef (SLB/SRB) from swedish farms for 1–4 people with boiled potatoes, artichoke pesto, spring vegetables, hard cheese, and jus
– 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

Crudo på torsk
Cod crudo

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