

# LUNCH VECKA ARTON

## 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

Dagens **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.*

## INSPIRATIONSKVÄLLAR MED KLAS

Under 90 minuter får ni se och lyssna till Klas Lindberg som lagar och serverar snacks samtidigt som han delar med sig av sina bästa knep. Snacks och drink ingår i priset, liksom en avslutande middag i matsalen.

- **Såskurs**, 5 maj. Lär dig alla Portalsfavoritsåser – och knepen som tar dem till nästa nivå. 1 395 kr.
- **Sparris & riesling**, 19 maj. Sparris på längden och tvären. Grön och vit. Grillad, kokt och råstekt. Sparrisoppa. Vilken riesling är bäst när? 1 595 kr. *Fullbokad.*

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

**LAMMKÖTTBULLAR** med kokt potatis, gräddsås, lingon och pressgurka  
*Lamb meatballs with boiled potatoes, cream sauce, lingonberries, and pickled cucumber*  
– 225

Bakad **KOLJA** med inkokt majrova, sotad gruka, glaserad potatis och Sandefjordsås med ramslök  
*Baked haddock with turnip, charred cucumber, glazed potatoes, and Sandefjord sauce with wild garlic*  
– 235

**LANGOS** med gotländsk grön sparris, kokt potatis, pocherat ägg och getfärskost  
*Langos with green asparagus, boiled potatoes, poached egg, and fresh goat cheese*  
– 210

Havets **WALLENBERGARE** med vårgrönt, glaserad småpotatis, Sandefjordsås och forellrom  
*Crispy fish cake with spring green, glazed potatoes, Sandefjord sauce, and trout roe*  
– 265

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** 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