

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

Dagens **CHARKUTERI**
Today'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.



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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Smörstekt **PILGRIMSMUSSLA** från Norge med spritärter, inlagd
ramslökskapris och smörsås
*Butter-seared scallops from Norway with, shell peas, pickled wild garlic capers,
and butter sauce*
– 220

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

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *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

Färskostfylld **RAVIOLI** med gotländsk grön sparris, smörad lökbuljong
och osten Havgus
*Cream cheese-filled ravioli with green asparagus from Gotland, buttered
onion broth and Havgus*
– 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* **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

Bakad **RÖDING** från Jämtland med gotländsk grön sparris, picklad kålrabbi
och Sandefjordsås med forellrom
*Baked arctic char from Jämtland with green asparagus from Gotland, pickled kohlrabi,
and Sandefjord sauce with trout roe*
– 425

Vår **POTATISGNOCCHI** med toppmurklor, kronärtskockspesto, grönt
från Lilla Labäck och skummig smörsås
*Our potato gnocchi with black morels, artichoke pesto, greens from Lilla Labäck,
and foamed butter sauce*
– 325

Kryddstekt **LAMM** från svenska gårdar med lammkorv, bakad vit sparris,
vårgrönt, ramslöksmajonnäs och mägercrust
*Spice-crusted swedish lamb with lamb sausage, baked white asparagus,
spring greens, wild garlic mayonnaise and a marrow crust*
– 425

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *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
– 2,50 kr / gram – se svarta tavlan för vikter
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 SEK / gram – see out black board for cut
*med reservation för ändringar / *subject to change

PORTALMENYN

Löjrom ”love stew”
Love stew

Lamm eller röding
Lamb or Arctic Char

Glasrabarber
Rhubarb
– 795

Hantverksost
Artisanal cheese
+ 110

Dryckespaket
Beverage pairings
– 595

SÖTT EFTER MATEN

Pavlova med **BLÅBÄR**, grädde,
toffeeglass och chokladsås
*Pavlova with blueberries, whipped cream,
toffee ice cream, and chocolate sauce*
– 145

Len vaniljkräm med **GLASRABARBER**,
kaksmulor och fjolårets fläder
*Smooth vanilla cream with forced rhubarb,
cookie crumbles, and last year's elderflower*
– 150

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