

GRUPPMENY

För sällskap från nio personer 795 kr / person
Group menu for parties from nine persons and more 795 sek / person

ATT BÖRJA MED

To start with

Ett glas champagne
A glass of champagne
- 175

Lufttorkad chark
Charcuterie
- 95

Chips med löjrom och färskost
Crisps, vendace roe and cream cheese
- 110

Portals bröd med syrat smör
Portals bread with butter
- 75 / för 2 personer

FÖRRÄTT / STARTER

Portals Love stew med **LÖJROM** från Bottenviken, glaserad potatis och luftig äggkräm med brynt smör
Portals Love Stew with bleak roe from Bottenviken, glazed potato and egg foam with brown butter
eller / or

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

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

Kryddstekt **LAMM** från svenska gårdar med lammkorv, bakad vit sparris, vårgrönt, ramslöksmajonnäs och märgcrust
Spice-crusted Swedish lamb with lamb sausage, baked white asparagus, spring greens, wild garlic mayonnaise, and a marrow crust
eller / or

Smörbakad **RÖDING** från Jämtland med gotländsk grön sparris, picklad kålrabbi och Sandefjordsås med forellrom
Butter-poached char with green asparagus from Gotland, pickled kohlrabi, and Sandefjord sauce with trout roe
eller / or

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

EFTERRÄTT / DESSERT

Pavlova med **BLÅBÄR**, grädde, toffeeglass och chokladsås
Pavlova with blueberries, whipped cream, toffee ice cream, and chocolate sauce
eller / or

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

Dryckespaket till menyn

Beverage pairings
- 595