

MIDDAG I PORTAL STUDIO

Dinner at Portal Studio

Tre **SNACKS**

Three snacks

Tartar på eldad **HAVSKRÄFTA** med sotad gurka, späda blad, stjälkselleri och fermenterad chili
Langoustine tartare with charred cucumber, baby greens, celery, and fermented chili

Inkokt **VIT SPARRIS** med stenbitsrom, örtsallad och ett ostskum på Havgus
Poached white asparagus with lumpfish roe, herb salad and a Havgus cheese foam

Dagens styckningsdetalj på **VÅRLAMM** med sotade vårprimörer, murklor, ragu på spritärter och ramslökskräm
Today's cut of spring lamb with charred spring vegetables, morels, ragoût of shelled peas, and wild garlic cream

Kvällens **OST**

Cheese of the evening

Varm kompott på **RABARBER** med vispad pannacotta, rostat havresmul och bergamott
Warm rhubarb compote with whipped panna cotta, toasted oat crumble, and bergamot

Linneas **PRALIN**

Praline by Linnea

Förändringar i menyn kan eventuellt komma att ske beroende på råvarors tillgänglighet.
Vänligen meddela restaurangen ifall någon i sällskapet har allergier eller matavvikelser.

*The menu is seasonal and certain ingredients are subject to change.
Please let us know of any allergies or dietary requirements.*