

LUNCH VECKA TJUGO

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 luftigt 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.

- **Sparris & riesling**, 19 maj. Sparris på längden och tvären. Grön och vit. Grillad, kokt och råstekt. Sparrissoppa. Vilken riesling är bäst när? 1 595 kr. *Fullbokad.*
- **Löjrom & bubbel**, 2 juni. Bästa tillbehören till löjrom, hur man gör love stew-skummet och skillnaden på bubblor och bubblor, 1 695 kr.

Fråga oss gärna eller se portalrestaurant.se för mer information.

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Svensk **PLUMA** med säsongens primörer, het tomatås och ramslöksmajonnäs
Pluma with seasonal spring vegetables, spicy tomato sauce, and wild garlic mayonnaise
– 215

Stekt **STRÖMMING** med potatispuré, rårörda lingon och brynt smör
Fried Baltic herring with potato purée, lingonberries, and browned butter
– 195

Falafel på **VRETA GULÄRT** med baba ganoush, sotade rapsskott, yoghurtsås och mynta
Vreta yellow pea falafel with baba ganoush, charred rape greens, yogurt sauce, and mint
– 205

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, surkål, kapris, hollandaisesås och riven pepparrot
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with shredded potatoes, sauerkraut, 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