

## SNACKS / BITES

Petit choux med **LÖJROM** och ostkräm  
*Petit choux with vendace roe and cheese*  
– 135 (2 stycken / pieces)

Svensk **HANTVERKSOST**  
*Swedish artisanal cheese*  
– dagspris / daily price

Dagens **CHARKUTERI**  
*Today's charcuterie*  
– 95 / 30 gram

Säsongens svenska **CRUDITÉER**  
med gräddfildipp  
*Seasonal Swedish crudités with dip*  
– 95

## BRÖD / BREAD

Vårt varma **BRÖD** på kulturspannmål  
med syrat smör  
*Portal's warm heritage grain bread with cultured butter*  
– 75

## 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.



där dagens alla tillfälliga  
serveringar presenteras.

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

Gravad **TORSK** med chilipicklad grön tomat, sesamfrön, korianderkrasse  
och en syrlig buljong  
*Cured cod 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.*

## 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 och 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 och 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](http://portalrestaurant.se) för mer information.

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

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

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,  
vårgönt, ramslöksmajonnäs och mägercust  
*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

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