

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.*

RIESLING, RIESLING, RIESLING

Tyskt i glaset och svenskt på faten. Just nu är vi en del av det globala
rieslingfirandet och erbjuder extra mycket riesling på glas.

Kvällen den 26 maj gästas vi dessutom av vinmakare från Weingut Wittmann
i Rheinhessen och Weingut Ansgar Clüsserath i Pfalz. Välkomna!

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med strimlad potatis, surkål,
kapris, holländaisesås 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,
vårgrönt, 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

FLÄSKKOTLETT FRÅN FÄVIKEN för två personer med potatis,
kronärtskockpesto, vårprimörer och steksky
Fäviken pork chop for two with potatoes, artichoke pesto, spring vegetables, and jus
Tillagning cirka 50 minuter / please allow 50 minutes to cook
– 375 / 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

Glasrubarber
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