

LUNCH VECKA TJUGOFEM

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, 4,7% – 92 / 76
Sommar APA, 5,6% – 115 / 90

Folköl / alkoholfri öl – 85 / 75
Vin – från 145
Champagne – från 175
Svensk äppelmust – 75
Läsk, olika smaker – från 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 **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

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.

PORTALS PRIVATA MATSALAR

På andra sidan valvet ligger, förutom Portal Bar, också våra privata matsalar; Stora bordet, Matstudion och Lilla Studion där man kan sitta i sällskap från åtta upp till 34 personer.

Här serverar vi en större meny för hela sällskapet, båda till lunch och middag. Möjlighet för andra evenemang, som konferans mingel och kurser, finns också.

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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Sommarsallad med **RÄKOR**, bakat ägg och gotlandslinser
Summer salad with shrimps, baked egg and Gotland lentils
– 230

Ljummen **LAMMROSTBIFF** med färskpotatis, sommargrönt och pepparrot
Rump of lamb with new potatoes, summer greens and horseradish mayonnaise
– 245

Pannstek **SOCCA** med rostad zucchini, padrones, getost och mynta
Pan-fried socca with roasted zucchini, Padrón peppers, mint and goat's cheese
– 200

Kryddsotad **REGNBÅGE** med färskpotatis, glaserad purjolök, gurka och havskräftssås
Spice-charred rainbow trout with new potatoes, glazed leek, cucumber and langoustine sauce
– 245

Havets **WALLENBERGARE** med sommargrönt, glaserad småpotatis, Sandefjordsås och forellrom
Crispy fish cake with summer 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 **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 steksk
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, sommarprimörer, 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