

# LUNCH VECKA TJUGOSJU

## 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 grillad romescosalsa, grön tomat, mandlar och hårdost  
*Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with grilled romesco salsa, green tomato, almonds, and hard cheese*  
– 225 / 185

Gravad **TORSK** med inlagda krusbär, spritärter, pepparrot och sval buljong  
*Cured cod with pickled gooseberries, shell peas, horseradish, and chilled broth*  
– 195

Portals "Love Stew" med ölrimmad **REGNBÅGE**, fläderpicklad gurka, kryddost och luftigt äggskum  
*Portal's "Love Stew" with beer-cured Arctic char from Jämtland, elderflower-pickled cucumber, spiced cheese, and airy egg foam*  
– 225

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

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

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

Porchetta på **LAMMBRINGA** med glaserad sommarkål, vaxbönor och sobrasada  
*Lamb breast porchetta with glazed summer cabbage, wax beans, and sobrasada*  
– 225

**TOMATARANCINI** med sotad zucchini, pesto och luftigt tomatiskum  
*Tomato arancini with charred zucchini, pesto, and light tomato foam*  
– 210

Bakad **KOLJA** med kapris, krispigt rågbröd, brynt smör och crudité på gulbeta  
*Baked haddock with capers, crispy rye bread, browned butter, and golden beetroot crudité*  
– 230

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* **ROTSELLERI** 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 grillad romescosalsa, grön tomat, mandlar och hårdost  
*Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with grilled romesco salsa, green tomato, almonds, and hard cheese*  
– 325 / 255

## RÄTTER ATT DELA / DISHES TO SHARE

**FLÄSKKOTLETT FRÅN FÄVIKEN** för två personer med krämig färskpotatis, sommargrönt, sobrasada och steksky  
*Fäviken pork chop for two with creamy new potatoes, summer greens, sobrasada, and roasting juices*  
Tillagning cirka 50 minuter / please allow 50 minutes to cook  
– 375 / person

Hängmörad **MJÖLKKO\*** (SLB/SRB) från svenska gårdar för 1–4 personer med krämig färskpotatis, sommargrönt, sobrasada 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 creamy new potatoes, summer greens, sobrasada, and roasting juices*  
– please allow 50 minutes to cook  
– 2.50 SEK / gram – see out black board for cut

## PORTALMENYN

**Gravad torsk**  
*Cured cod*

**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