

LUNCH VECKA TRETTIOFEM

SNACKS

Chips med **LÖJROM** och färskost
Crisps, vendace roe and cream cheese
– 110

Friterad **SURDEG** med gräddfilsdipp
och espelettepeppar
*Deep-fried sourdough with sour cream
dip and Espelette pepper*
– 85

Dagens **CHARKUTERIER**
Charcuterie
– 95

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

DRYCKER / DRINKS

Oppigårds Bryggeri
Oppigårds pilsner, 4,7% – 94 / 78
Oppigårds New Sweden IPA - 115 / 90

Folköl / alkoholfri öl – 85 / 75
Vin – från 145
Champagne – från 185
Svensk äppelmust – 80
Läsk, olika smaker – från 48
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

TOMATCARPACCIO med sörmländsk getost och vattenkrasse
Tomato carpaccio with goat cheese from Sörmland and watercress
– 135

Gravad **REGNBÅGE** med spritärter, färska hallon, forellrom och en sval buljong
Cured rainbow trout with shelled peas, fresh raspberries, trout roe, and a chilled broth
– 195

En liten sallad med **GRÖNA BLAD** och vinägrett
A small green salad with vinaigrette
– 55

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*
– 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 för mer information.

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddsotat **LAMM** med flatbread, gemsallat, picklad grön tomat
och gräddfilmsmajonnäs
*Spice-blackened lamb with flatbread, gem lettuce, pickled green tomato,
and sour cream mayonnaise*
– 225

Rostad **BADGER FLAME-GULBETA** med kantareller, färska bönor
och Café de Paris-hollandaise
*Roasted Badger Flame yellow beets with chanterelles, fresh beans,
and Café de Paris hollandaise*
– 195

Bakad **KOLJA** med glaserad spetskål, picklad gurka och Sandefjordsås
med kronhill och stenbitsrom
*Baked haddock with glazed pointed cabbage, pickled cucumber, and
Sandefjord sauce with crown dill and lumpfish roe*
– 245

Havets **WALLENBERGARE** med picklad zucchini, glaserad småpotatis,
kräftsås och forellrom
*Crispy fish cake with pickled zucchini, glazed baby potatoes, crayfish 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

FLÄSKKOTLETT från Fäviken med krämig majs,
kantareller, vaxbönor och kryddig sobrasada
*Fäviken pork chop for two with creamy corn, chanterelles, wax beans,
spicy sobrasada, and pan jus*
Tillagning cirka 30 minuter / please allow 30 minutes to cook
– 385

RÄTTER ATT DELA / DISHES TO SHARE

Hängmörad **MJÖLKKO*** (SLB/SRB) från svenska gårdar för 1–4 personer
med grönsallad, friterad potatis, persilje- och vitlökssmör samt rödvinssås
– tillagning ca 50 minuter
– 3 kr / gram – se svarta tavlan för vikter
Dry aged beef (SLB/SRB) from swedish farms for 1–4 people with green salad,
deep-fried potatoes, parsley and garlic butter, and red wine sauce*
– please allow 50 minutes to cook
– 3 SEK / gram – see out black board for cut
*med reservation för ändringar / *subject to change

PORTALMENYN

Gravad regnbåge
Cured trout

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 ovan– 55 / st

**Dagens glasskula
med vispad grädde**
*Today's scoop of ice cream
with whipped cream*
– 95