

SNACKS / BITES

Petit choux med **LÖJROM** och ostkräm
Petit choux with vendace roe and cheese
– 140 (2 stycken / pieces)

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

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

Svenska **SOMMARPRIMÖRER**
med gräddfildipp
Swedish summer 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.

FÖRRÄTTER / STARTERS

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

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

Ostglaserad **CAVATELLI** med rostad tomatvinägrett, varmt
krutongsmul och rosmarin
Cheese-glazed cavatelli with roasted tomato vinaigrette, warm
crouton crumbs, and rosemary
– 175

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
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.

PORTALS PRIVATA MATSALAR

På andra sidan valvet ligger, förutom Portal Bar, också våra privata matsalar;
Stora bordet, Portal Matstudio 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

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

Bakad **REGNBÅGE** från Jämtland med picklad zucchini, sommarbönor,
färskpotatis och havskräftsås
Baked arctic char from Jämtland with pickled zucchini, summer beans,
new potatoes, and langoustine sauce
– 425

Sotat **FLATBREAD** med grillad paprika, röda linser, getost från
Sörbo Gård och mynta
Charred flatbread with grilled bell pepper, red lentils, goat cheese from
Sörbo Gård, and mint
– 295

Pannstekta **MAJSKYCKLINGLÅR** med krokett, smörstekta sommarkantareller,
potatiskräm och rödvinssås
Pan-fried corn-fed chicken thigh with croquette, butter-sautéed summer chanterelles,
potato purée, and red wine sauce
– 395

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
Fävisken 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
*med reservation för ändringar / *subject to change

PORTALMENYN

Regnbåge ”love stew”
Love stew

Regnbåge eller majsckycling
Arctic Char or corn-fed chicken

Jordgubbar
Strawberries
– 795

Hantverkstost
Artisanal cheese
+ 110

Dryckespaket
Beverage pairings
– 595

SÖTT EFTER MATEN

Len vaniljkräm med **JORDGUBBAR**,
krispiga kaksmulor och granité
Smooth vanilla custard with strawberries,
crispy cookie crumbs, and granité
– 165

MADELEINEKAKOR
med vaniljdiplomat och kolasås
Madeleine cookies with Crème Diplomate,
and caramel sauce
– 145

HALLONSORBET
med vispad grädde
Raspberry sorbet with
whipped cream
– 95



Take a look at the blackboard to discover
today's temporary additions and specials.

Allergier eller nyfiken på råvarornas ursprung? Fråga gärna din servis.
Allergies or curious about the origin of the ingredients? Please ask the waiter.