

LUNCH VECKA TRETTIOÅTTA

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**
från Grönby Chark
Today's charcuterie from Grönby Chark
– 110

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

DRYCKER / DRINKS

Öl från Beerbliotek
Prio pils, pilsner 5% – 95 / 79
A moment of clarity,
session-IPA 4,7% – 115 / 92

Alkoholfri öl – 80
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** (med svamp och linser),
pepparrotspicklad rättika, gurka, marconamandlar, sesamfrön och het majonnäs
*Mixed tartar of beef or golden beets (with mushrooms and lentils), horseradish-pickled
daikon, cucumber, Marcona almonds, sesame seeds, and spicy mayonnaise*
– 225 / 185

Svensk **NÄTMELON** med Hallands Sirén och lufttorkad skinka från Grönby Chark
Swedish netted melon with Hallands Siren cheese and air-dried ham from Grönby Chark
– 145

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*
– 260

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

Portals **FLÄSKKORV** med potatispuré, surkål och rödvinssås
Portal's pork sausage with potato purée, sauerkraut, and red wine sauce
– 225

Krämiga **VITA BÖNOR** med rostad tomatås, picklad aubergine, glaserade bönor och
svensk ricotta
Creamy white beans with roasted tomato sauce, pickled aubergine, glazed beans, and Swedish ricotta
– 195

Friterad **KOLJA** med kokt potatis, gröna ärter, fänkål och remouladsås
Deep-fried haddock with boiled potatoes, green peas, fennel, and remoulade saucer
– 235

Havets **WALLENBERGARE** med picklad zucchini, glaserad småpotatis,
kräftsås och forellrom
*Crispy fish cake with pickled zucchini, glazed baby potatoes, crayfish sauce,
and trout roe*
– 285

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med syrlig kålsallad, kapris,
pepparrot och curryhollandaise
*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with tangy cabbage slaw, capers,
horseradish, and curry hollandaise*
– 310 / 265

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA** (med svamp och linser),
pepparrotspicklad rättika, gurka, marconamandlar, sesamfrön och het majonnäs
*Mixed tartar of beef or golden beets (with mushrooms and lentils), horseradish-pickled
daikon, cucumber, Marcona almonds, sesame seeds, and spicy mayonnaise*
– 325 / 255

RÄTTER ATT DELA / DISHES TO SHARE

FLÄSKKOTLETT från Fäviken för två med krämig majs, vaxbönor,
grönsallad och kryddig sobrasada
*Fäviken pork chop for two with creamy corn, wax beans, green salad,
spicy sobrasada, and pan jus*
Tillagning cirka 30 minuter / please allow 30 minutes to cook
– 395 / person

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