

SNACKS / BITES

Petit choux med **HÖSTTRYFFEL** och ostkräm
Petit choux with autummn truffle and cheese
– 140 (2 stycken / pieces)

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

Dagens **CHARKUTERI** från Grönby Chark
Today's charcuterie from Grönby Chark
– 110 / 30 gram

Frasiga kroketter med **PAPRIKA** och chark
Crispy croquettes with bell pepper and cured meats
– 120

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 – 185
Portals negroni – 175
Portals gin and tonic – 175
Portals alkoholfria negroni – 95

Se dryckeslistan för aktuella glasviner, öl, cider, muster och hantverksläsk.



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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Smörstekta **HAVSKRÄFTOR** med majs, kantareller och skummig kräftssås
Butter-fried langoustines with corn, chanterelles, and foamy langoustine sauce
– 225

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
– 185

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

En liten sallad med **GRÖNA BLAD** och vinägg
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

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 syrlig kålsallad, kapris, pepparrot och curryhollandaise
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with tangy cabbage slaw, capers, horseradish, and curry hollandaise
– 310 / 265

Smörbakad **GÖS** med vongolemusslor, bondbönor, kapris och rostad tomatvinägg
Butter-baked pike-perch with vongole clams, fava beans, and roasted tomato vinaigrette
– 425

Gyllene **LÖKTARTE** med vaxbönor, Vreta gulärt och en lättrokt färskostkräm
Golden onion tart with wax beans, Vreta yellow peas, and lightly smoked cream cheese
– 285

Portals **RAVIOLI** med kantareller, hösttryffel, karamelliserad lök och skummig svampbuljong
Portal's ravioli with chanterelles, autumn truffle, caramelised onions, and foamed mushroom broth
– 325

Kryddstekt **ANKA** med krämiga Gotlandslinser, höstgrönt och steksky
Spice-roasted duck with creamy lentils, autumn greens, and pan jus
– 385

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 rödvinsås
– tillagning ca 40 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 40 minutes to cook
– 3 SEK / gram – see out black board for cut
*med reservation för ändringar / *subject to change

PORTALMENYN

– 825 / person

Löjrom ”love stew”
Vendace roe “Love Stew”

Gös
Pike-perch

Hallon
Raspberries

Hantverkstost
Artisanal cheese
+ 110

Dryckespaket
Beverage pairings
– 595

SÖTT EFTER MATEN

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

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

ÄPPELSORBET med vispad grädde
Apple sorbet with whipped cream
– 95

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