

GRUPPMENY

För sällskap från nio personer 825 kr / person

Group menu for parties from nine persons and more 825 sek / person

ATT BÖRJA MED

To start with

Ett glas champagne
A glass of champagne
– 185

Lufttorkad chark
Charcuterie
– 110

Portals bröd med syrat smör
Portals bread with butter
– 75 / för 2 personer

Petit choux med hösttryffel och ostkräm
Petit choux with autumn truffle and cheese
– 135 (2 stycken / pieces)

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

FÖRRÄTT / STARTER

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
eller / or

Tartar på **NÖYTTERLÅR** eller **GULBETA** (med svamp och linser), pepparrotspicklad rättika, krispig 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

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

Smörbakad **GÖS** med grönsallat, höstgrönt, potatispuré och Sandefjordsås
Butter-baked pike-perch with green salad, summer greens, deep-fried potatoes, and Sandefjord sauce
eller / or

RYGGBIFF med grönsallat, höstgrönt, potatispuré och steksky
Sirloin steak with green salad, autumn greens, potato purée, and pan jus

EFTERRÄTT / DESSERT

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

Dryckespaket till menyn

Beverage pairings
– 595