

LUNCH VECKA FYRTIOETT

SNACKS

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

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

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

Kroketter med **PAPRIKA** och chark
Croquettes with pepper and cured meats
– 120

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

PORTAL
Missa inte
SVARTA
TAVLAN
där dagens alla tillfälliga
serveringar presenteras.

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

Eldad **MINIMAJ**S från Lilla Labäck med osten Hallands Siren, brödkrisp,
gräddfilsmajonnäs och dragon
*Seared baby corn from Lilla Labäck with Hallands Siren cheese, bread crisp,
sour cream mayonnaise, and tarragon*
– 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 vinäggrett
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.*

TARTARFEST

Vi älskar tartarer! Och råbiff – i alla former – finns alltid i Portal Bar.
För andra gången bjuder nu barköket in till tartarfest, med en meny om
fem olika varianter på fisk, nötkött, vilt och grönsaker som bas.
Den ni gillar bäst åker sedan upp på menyn!

När: 7 oktober kl 18.00
Meny: Snacks, 5 olika tartarer och ett sött avslut
Pris: 995 / person (dryck tillkommer)

Boka på portalrestaurant.se.

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddsoatad **FLÄKSIDA** med stekt potatis, knippmorötter, sallat och rödvinssky
Spice-crusted pork belly with sautéed potatoes, bunch carrots, lettuce, and red wine jus
– 220

Fyllt **KÅLKNYTE** med Gotlandslinser, karamelliserad lök, kantareller
och skummig svampbuljong
*Stuffed cabbage parcel with Gotland lentils, caramelised onions, chanterelles,
and frothy mushroom broths*
– 195

Vitlöksgratinerad **SEJ** med tomatstuvade vita bönor, färska tomater
och sotad zucchini
Garlic-gratinated saithe with tomato-stewed white beans, fresh tomatoes, and charred zucchini
– 235

Havets **WALLENBERGARE** med inkokt fänkål, potatis, höstgrönt och vitvinssås
Crispy fish cake with poached fennel, potatoes, autumn greens, and white wine sauce
– 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

ATT DELA / TO SHARE

Kryddstekt **KYCKLING** från **Ridgedale Farm** för två med potatispuré,
höstgrönt, gräddsås och svarta vinbär
-tillagning ca 30 minuter
*Spice-roasted chicken from Ridgedale Farm (for two) with potato purée,
autumn greens, cream sauce, and blackcurrants*
-please allow 30 minutes cook
– 385 / person

Hängmörad **MJÖLKKO*** (SLB/SRB) från svenska gårdar för 1–4 personer
med grönsallad, friterad potatis, persilje- och vitlökssmör samt rödvinssås
– 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

Gravad regnbåge
Cured trout

Schnitzel
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