

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 **NÖTYTTERLÅR** *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

Bakad **RÖDING** med grönsallat, höstgrönt, potatispuré och Sandefjordsås med forellrom
Baked Arctic char with green salad, summer greens, deep-fried potatoes, and Sandefjord sauce with trout roe
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 **PÄRON**, glass, ingefära och kaksmulor
Smooth vanilla cream with pear, ice cream, ginger, and cookie crumbles

Dryckespaket till menyn

Beverage pairings
– 595