SNACKS / BITES

Petit choux med **HÖSTTRYFFEL** och ostkräm
Petit choux with autumn 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 – 105

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Stuvad **HÖSTSVAMP** på smörstekt toast med pancetta, senapsfrön och rödvinssås
Creamed autumn mushrooms on butter-fried toast with pancetta, mustard seeds, and red wine jus
– 225

Gravad **GÖS** med inlagt äpple, gurka, jalapeño och en sval buljong
Cured pike-perch with pickled apple, cucumber, jalapeño, 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

Friterad **AUBERGINE** med auberginekräm, osten Hallands Siren och mynta
Deep-fried aubergine with aubergine purée, Hallands Siren cheese, and mint
– 135

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, glaced 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.

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

Bakad **RÖDING** med persiljerotskräm, höstgrönt, lätt rökt blåmusselsås med forellrom
Baked Arctic char with parsley root purée, autumn greens, and lightly smoked mussel sauce with trout roe
– 425

Gyllene **LÖKTARTE** med vaxbönor, Vreta gulärt och en lättrökt 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
– 345

Kryddsotad **DOVHJORT** med potatispuré, hösttryffel, gräddsås och svarta vinbär
Spice-charred venison with potato purée, autumn truffle, cream sauce, and blackcurrants
– 425

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

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

– 825 / person

Löjrom "love stew"
Vendace roe "Love Stew"

Röding
Arctic char

Päron
Pear

Hantverksost
Artisanal cheese
+ 110

Dryckespaket
Beverage pairings
– 595

SÖTT EFTER MATEN

Choux au craquelin "semla" med **PÄRON**, glass, ingefära och chokladsås
Choux au craquelin "semla" with pear, ice cream, ginger, and chocolate sauce
– 165

MADELEINEKAKOR
med vaniljdiplomat och hjortron
Madeleine cookies with Crème Diplomate, and cloudberries
– 155

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.

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.

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.