LUNCH VECKA FYRTIOSEX

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



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

Krämig **ROTSELLERISOPPA** med Gammelknas, äpple och krutonger
Creamy celeriac soup with Gammelknas, apple, and croutons
– 135

Gravad **GÖS** med inlagt äpple, gurka, jalapeño och en sval buljong
Cured pike-perch with pickled apple, cucumber, jalapeño, and a chilled broth
– 185

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

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.

WINEMAKER'S DINNER MED BURZI

Winemakers dinner med Caterina Burzi från den lilla vingården Burzi i La Morra, Barolo – ett av de nya och mer moderna vinhusen som gör eleganta och tillgängliga viner på ett sätt vi verkligen gillar.

Den 17 november serveras en specialkomponerad femrätters tryffelmeny* som genomgående passar till Caterinas goda viner. Det blir snacks, förrätt, varmrätt, ost och en liten dessert.
2 500 kr / person, för mat och dryck
** menyn går tyvärr inte att anpassa för gluten- och laktosintoleranta*

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Konfiterat **ANKLÅR** med senapsstuvade Gotlandsliner, friterad brysselkål och rödvinssås
Duck confit with mustard-creamed Gotland lentils, crispy Brussels sprouts, and red wine jus
– 225

SVAMPLASAGNE med karamelliserad lök, smörad buljong och höstryffel
White bean Ribollita with sautéed mushrooms, charred onions, Tuscan kale, and croutons
– 225

Bakad **TORSK** med kokt potatis, räkor, spenat och ägg- och persiljesås
Baked cod with boiled potatoes, prawns, spinach, and egg and parsley sauce
– 245

Havets **WALLENBERGARE** med potatispuré, gröna ärter, brynt smör och dill
Crispy fish cake with potato purée, green peas, browned butter, and dill
– 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 gös
Cured pike-perch

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

Lunch serveras måndag–fredag mellan 11.15–14.30. Mellan 14.30-17.00 serverar vi en mindre meny.
Lunch is served Monday–Friday, 11:15 AM – 2:30 PM. Between 2:30 PM and 5:00 PM, we serve a smaller menu.

Allergi? / Ursprung kött, fisk och fågel – tala med din servis så guidar vi dig
Allergies? / Country of origin of meat, fish and poultry – speak with your waiter for guidance