

## FÖRRÄTTER / STARTERS

- **SOMMARKANTARELLER** med karamelliserad silverlök, Boxholms kryddost och brynt smöremulsion  
SUMMER CHANTERELLES with caramelised silver onion, Boxholm cheese and a browned butter emulsion  
165                      tillägg 15 g löjrom? Add venace roe 15 g ? + 80
- Portals ”love stew” med **VÄNERNLÖJROM**, glaserade småpotatisar och kräftskum  
Portal’s ”love stew” with VENDACE ROE from Lake Vänern, small potatoes and crayfish foam  
215
- Råbiff på handsåret **OXINNANLÅR** med primöräggula, gräddfil och kräm på karljohan  
Hand cut BEEF TARTAR with egg yolk, sour cream and a porcini crème  
175/255
- Inkokta **HAVSKRÄFTOR** med krodillkrutong och fänkålsallad  
Poached CRAYFISH with dill croutons and a fennel salad  
190
- **SALLADSBLOMMA** från Lilla Labäck med inlagd gurka, syrlig yoghurt och blåmusslor med pepparrot  
SALAD FLOWER from Lilla Labäck with pickled cucumber, yoghurt and blue  
mussels with horseradish  
150

Portal är en **KONTANTFRI** krog – endast kortbetalning  
Samtliga rätter på menyn tillagas på laktosfria mejeriprodukter  
Övrig allergi? Tala med din servitör, så guidar vi dig  
See our **BLACK BOARD** for snacks and more dishes  
Portal **DOES NOT HANDLE CASH** - payment only with credit cards  
All our food is cooked with lactose free dairy products  
Allergies? Speak with your waiter for guidance

## VARMRÄTTER / MAINS

- Potatisstekt **GÖS** med kräftfyllda silverlökar, amandinepotatis och picklade tomater  
Potato breaded PIKE PERCH with silver onions stuffed with crayfish, amandine potatoes and pickled tomatoes  
325
- Urbenad, fransk **VAKTEL** med eldad blomkål, gula russin och sojasky  
Deboned French QUAIL with blackened cauliflower, yellow sultanas and a soy gravy  
315
- Terrin på mörbakad **GRIS** från Enköping med sommarkål, späda morötter och kummin  
PORK terrine with summer cabbage, carrots and caraway  
250
- Hällstekt **ZUCCHINI** från Lilla Labäck med vilda svampar, pocherat ägg och bondböner  
Seared COURGETTES from Lilla Labäck, wild mushroom, poached egg and broad beans  
265
- Bakad **TORSKRYGG** med friterade blåmusslor, broccoli, sotade smågurkor och en brynt smörsås med pepparrot  
Baked loin of COD with crispy blue mussels, charred cucumber and a horse radish and browned butter sauce  
295
- Kvällens styckning av **NÖTKÖTT** (se tavlan) serveras med lökkompott, mandelpotatischips och veckans sallat från Lilla Labäck  
Daily cuts of BEEF (see black board) served with onion compote, almond potato crisps and this week's delivery of lettuce from Lilla Labäck  
2 kr / gram (Tillagningstid ca 50 minuter / Please allow 50 minutes cooking time)

## DESSERT / DESSERTS

- Frasig **CHOKLADMARÄNG** med hallonsorbet, fyllda hallon och varm chokladsås  
Crispy **CHOCOLATE MERINGUE** with raspberry sorbet, stuffed raspberries and chocolate sauce  
115
- Svenska **PLOMMON** med len citronkräm, madeleinekakor och salt kola  
Swedish **PLUMS** with a smooth lemon crème, madeleines and salty fudge  
110
- Sorbet på **ÄNGSYRA** med krusbär och rostad mandel  
**SORREL** sorbet with gooseberries and toasted almond  
85
- Se svarta tavlan för dagens **OST**  
See our black board for today's selection of **CHEESE**  
75
- En liten **CRÈME CANELLÉ**  
A tiny **CRÈME CANELLÉ**  
40

Titta på vår **SVARTA TAVLA** för snacks och fler rätter See our **BLACK BOARD** for snacks and more dishes