

FÖRRÄTTER / STARTERS

- Love Stew "original" med **KALIXÖJROM**, gotländsk kulpotatis, äggkräm och citron
Love Stew "original" with VENDACE ROE from Kalix, small potatoes, egg crème and lemon
215
- Citronmarinerade **BLÅMUSSLOR** med inkokt stjälkselleri, het musselbuljong och pepparrot
Lemon marinated BLUE MUSSELS with poached celery, horseradish and a spicy blue mussel bouillon
165
- Råbiff på handskuret **OXINNANLÅR** med sallad och rädisor från Lilla Labäck samt ramlök och Wrångebäckost
Hand cut BEEF TARTAR with lettuce and radishes from Lilla Labäck, ramson and Wrångebäck cheese
165/255
- Inkokt **SVARTROT** med mandeltäcke, parmesanskum och citron
Poached SALSIFY with almond crust, parmesan foam and lemon
145

Titta på vår **SVARTA TAVLA** för snacks och fler rätter

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

- Smörstekt **GÖS** från Hjälmarens med tysk, vit sparris, gröna vårsnitt och vinäggrett med krispigt råbröd
Butter-fried PIKE PERCH from lake Hjälmarens with German white asparagus, green sprouts and a rye bread vinaigrette
295
- Urbanad, fransk **VAKTEL** med bakad jordärtskocka, karamelliserad lökpuré och rostade sesamfrön
French QUAIL with baked sunchokes, caramelised onion puree and toasted sesame seeds
315
- Bakad och vitlöksstekt **ROTSSELLERI** med bakat ägg, Gruyère-majonnäs och vintertryffel
Baked and garlic sauteed CELERIAC with baked egg, Gruyère mayonnaise and winter truffle
255
- Smörbakad **KUNGSFLUNDRA** med konfiterade skogschampinjoner, mangold och vitlökschips
Butter baked PLAICE with confit mushrooms, chard and garlic crisps
285
- Kvällens styckning av **NÖTKÖTT (se tavla för typ och vikt)** serveras med lökcompott, mandelpotatischips och veckans sallat och skott från Lilla Labäck
Daily cuts of BEEF (see black board for listing) served with onion compote, almond potato crisps and this week's delivery of lettuce and sprouts from Lilla Labäck
2 kr / gram (Tillagningstid ca 50 minuter)

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

DESSERT / DESSERTS

- Årets första primör – Lilla Labäcks **GLASRABARBER**, inkokt och som parfait, med smul från kolakaka och maräng
First harvest of the year – FORCED RHUBARB from Lilla Labäck – poached and parfait, with caramel crumble and meringue
95
- Mörk **CHOKLADMOUSSE** med amarettogrädde och maraschinokörsbär
Dark CHOCOLATE MOUSSE with amaretto whipped cream and Maraschino cherries
115
- **HJORTRON** i karamell med nyfriterade munkar, lönnsirap och vaniljglass
CLOUDBERRIES in a caramel with freshly fried doughnuts, maple syrup and vanilla ice cream
105
- Se svarta tavlan för dagens **OST**
See our black board for todays selection of CHEESE
75
- En liten **CRÈME CANELLÉ** med choklad, espressokaramell och havssalt
A tiny CRÈME CANELLÉ with chocolate, espresso caramel and sea salt
40

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