

FÖRRÄTTER / STARTERS

- Love Stew "original" med **KALIXLÖJROM**, gotländsk kulpotatis, äggkräm och citron
Love Stew "original" with VENDACE ROE from Kalix, small potatoes, egg crème and lemon
215
- Frasig **KRABBA** med inkokt fänkål, kryddig majonnäs, sesam- och ingefärsdressing
Crispy CRAB with fennel, pastis, spicy mayonnaise, sesame- and ginger dressing
175
- Råbiff på handskuret **OXINNANLÅR** med friterad purjolök, smågurkor och gin
Hand cut BEEF tartar with crispy leek, cucumber and gin
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

- Sotad **SKREI** med hjärtmusslor, krondillsinkokt fänkål och fräst vattenspenat
Blackened 'SKREI' COD with heart clams, dill poached fennel and water spinach
285
- Urbanad, fransk **VAKTEL** med bakad kålrabbi, syrligt Ingrid Marie-äpple och rökt smörsås
French QUAIL with baked kohlrabi, tart Ingrid Marie apple and smoked butter sauce
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
- Eldad **REGNBÅGE** med glacerad sparrisbroccoli, skummig ostronsås och pepparrot
Torched TROUT with glazed broccoli, frothy oyster sause and horseradish
255
- Kvällens styckning av **NÖTKÖTT (se tavla för typ och vikt)** med potatistrassel, karamelliserad kål och svampsmör
Daily cuts of BEEF (see black board for weight) served with crispy potatoes, caramelized cabbage and mushroom butter
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

- Terrin på kardemummabakat **VINTERÄPPLE** med skummig kolasås och vaniljkräm
WINTER APPLE and cardamom terrine with frothy butterscotch sauce and custard
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