

FÖRRÄTTER / STARTERS

- **SNACKS** – Chark (65) / Mandlar (65) / Oliver (50) / Ostron* (35) / Gratinerat ostron (55)
Charkuterier (65) / Almonds (65) / Olives (50) / Oyster* (35) / Gratinated oyster (55)

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel * There may be a risk associated with consuming raw shellfish

- **Ljumna TOMATER** med sommarlökskräm, fänkål, tomatbuljong och inlagda kryddor
Lukewarm tomatoes with an onion puree, fennel, tomato bouillon and pickled spices
155
- **Handskuren OXTARTAR** smaksatt med ostron och gin. Serveras med knäckemacka med selleri, inlagd gurka och pepparrot
Handcut beef tartar with oysters and gin. Served with a crispbread, celery, pickled cucumber and horseradish
185/285
- **Portals "love stew"** med **LÖJROM** från Bottenviken, glaserade småpotatisar och luftig äggkräm
Portal's "love stew" with vendace roe from Bottenviken, small potatoes and an egg crème
220
- **Vitlökstekt SENSOMMARSVAMP** på rostad brioche med kryddost och brynt smöremulsion
Fried mushrooms with parsley and garlic, toasted brioche, cheese and a browned butter emulsion
175

VARMRÄTTER / MAINS

- Sotad **KALVSTEK** med slarvsylta och kålrabbi på tre sätt, steksky och grillat salviasmör
Charred veal roast and rilette with kohlrabbi in three ways, jus and grilled sage butter
325
- Vinkokta **HAVSKRÄFTSSTJÄRTAR** (250 g) med krodill, aioli och rostat surdegsbröd
Boiled langoustine tails (250 g) with dill flowers, aioli and toast
395
- Flammad saltbakad **RÖDBETA** med getostpudding, Vreta gulärt och rökt vinägrett
Beetroot cooked on salt with goat cheese pudding, Vreta peas and a smoked vinaigrette
250
- Frasig **FLÄSKSCHNITZEL** med picklad shiitake, färska bönor, syrad lök och pepparrot
Crispy pork schnitzel with pickled shiitake, beans and horseradish
260
- Pannstekt **LUBB** med forellrom, citroninlagda lökar, broccoli, pepparrot och skummig vitvinsås
Seared cusk with trout roe, pickled onion, broccoli, horseradish and a white wine sauce
275
- Kvällens styckning av **NÖTKÖTT** (se tavlan) serveras med vispat kantarellsmör, rödvinsky, sallad och friterad potatis med rosmarin
Daily cuts of beef (see black board) served with chantarelle butted, jus, served with salad and crispy rosemary potatoes
2,25 kr / gram (Tillagningstid ca 50 minuter / Please allow 50 minutes cooking time)

Portal är en **KONTANTFRI** krog – endast kortbetalning. Samtliga rätter på menyn tillagas på laktosfria mejeriprodukter Övrig allergi? Tala med din servis så guidar vi dig.
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.

DESSERT / DESSERTS

- Mousse och granité på **SVARTA VINBÄR** med vaniljsås smaksatt med mynta
Mousse and granité of black currants with a mint custard
110
- Fyllda **HALLON** med nygräddad mandelmussla, chokladkräm och vispad grädde
Filled raspberries with an almond tarte, chocolate and whipped cream
120
- Portals **VANILJGLASS** med varma karamelläpplen och strössel med havssalt
Vanilla ice cream with apples in a warm caramel and a sea salt sprinkle
85
- En bit **OST (se svarta tavlan för dagens val)**
Tillval: fruktkompott och knäckebröd
Cheese (See our black board for today's selection)
Supplement: Fruit compote and crispbread
75 / 25
- En liten **CRÈME CANELLÉ**
A tiny crème canellé
45

Portal är en **KONTANTFRI** krog – endast kortbetalning. Samtliga rätter på menyn tillagas på laktosfria mejeriprodukter Övrig allergi? Tala med din servis så guidar vi dig.
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.