

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
- Svensk **BUTTERNUTPUMPA** med dragon, grönkål och kåbuljong
Butternut squash with tarragon and kale served with a cabbage broth
165
- Handskuren **OXTARTAR** med akvavit, kapris, rågkrutong och gulbeta “Badger Flame” från Lilla Labäck
Handcut beef tartar with aquavit, capers, croutons and beetroot “Badger Flame” from Lilla Labäck
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
- **RÅRAKA** med kantareller, tryffel, ägg och parmesanost
Crispy potato cake with chanterelles, truffle, egg and parmesan
185

VARMRÄTTER / MAINS

- **ANKA** från Munka Ljungby med rotsellerikräm, portvinsstekt radicchiosallad, blåmögelost och päron
Duck from Munka Ljungby with celeriac puree, radicchio braised with port, blue cheese and pears
325
- Carpaccio på saltbakad **ROTSELLERI** med friterat ägg, gräddkokt spetskål och vretaärtor i tryffelvinägrett
Celeriac carpaccio with deep-fried egg, creamed point cabbage and 'Vreta' peas in a truffle vinaigrette
250
- Frasig **FLÄSKSCHNITZEL** med svartkål, svamp, rökta lökringar och pepparrot
Crispy pork schnitzel with cabbage, smoked onion rings and horseradish
260
- Bakad **RÖDTUNGA** på ben med blåmusslor, dillpicklad gurka, regnbågsrom och sandefjordsås
Baked lemon sole with mussels, dill pickled cucumber, trout roe and sauce Sandefjord
295
- 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)

DESSERT / DESSERTS

- Vaniljmousse med **LINGON**, varm kolasås och kryddiga smulor
Lingonberries, vanilla mousse, hot fudge sauce and spiced crumbles
110
- Nygräddad **MANDELMUSSLA** med chokladkräm, körsbär och amarettogrädde
Almond tarte with chocolate crème, cherries and whipped amaretto cream
120
- Sorbet på bakat **ÄPPLE** med mjuk maräng och varm lönnsirap
Baked apple sorbet with soft merengue and warm maple syrup
95
- 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