

PORTALS TAKE AWAY-MENY

Gazpacho från Portal Bar

...

Frasig fläkschnitzel med spetskål, varmrökt sidfläsk, pepparrot och rödvinssky

eller

Pannstek torsk med grön och vit sparris, spenat, grönpeppar och vitvinssås

eller

Frasig kikärtspannkaka med rökt ärtremoulad, råstekta svartrötter och vågrönt

...

Madeleinekaka med vaniljgrädde och svenska jordgubbar

495 kr/person

*Mejla din beställning till info@portalrestaurant.se
senast 24 timmar innan avhämtning*

VINTIPS:

Gazpacho från Portal Bar

Fruktig och frisk österrikare med grönt, örtig aromatik

2019 Gamlitz Sauvignon blanc, Steiermark, Österrike

nr 4681 149 kr

Frasig fläkschnitzel med spetskål, varmrökt sidfläsk, pepparrot och rödvinssky

Modern spanjor i mörkfruktig och örtig stil. Drink sval!

2018 Raul Perez Ultraia Saint Jacques, Bierzo, Spanien

nr 93396 175 kr

Pannstek torsk med grön och vit sparris, spenat, grönpeppar och vitvinssås

Frisk och fyllig chardonnay med fatkaraktär.

2018 Rijckaert Pouilly Fuissé, Bourgogne, Frankrike

nr 93344 289 kr

Frasig kikärtspannkaka med rökt ärtremoulad, råstekta svartrötter och vågrönt

Frisk och fräsch mosel-riesling med liten restsötma.

2020 Nik Weis Schiefer Riesling Feinherb, Mosel, Tyskland

nr 7953 149 kr

Madeleinekaka med vaniljgrädde och svenska jordgubbar

Rosflörtig parfym och ljuvlig sötma från Österrikes bästa sötvinproducent

2018 Kracher Red Roses, Burgenland, Österrike

nr 90037 199 kr (37,5 cl)