

DESSERTS / DESSERTS

• Len **CITRONKRÄM** med spritade svenska sommarbär och drömkaka med vallmo
Lemon custard with rum-marinated Swedish summer berries and a poppy biscuit
125 kr

• Nygräddad **PLOMMONTARTE** smaksatt med kardemumma. Serveras med vit choklad och vaniljglass.
Tillagningstid 20 min
Freshly baked tarte with plums seasoned with cardamom. Served with white chocolate and vanilla ice cream
Please allow 20 mins to cook!
130 kr

• Nyvevad **CHOKLADGLASS** med salta mandlar och kaffesirap
Freshly churned chocolate ice cream with salted almonds and coffee syrup
85 kr

• Kökets urval av **OST** med knäcke och kompott
Our assortment of cheese served with crisp bread and compote
195 kr

• En liten **CRÈME CANELLÉ** med vanilj, citron och hjortron
A tiny crème canellé with lemon, vanilla and cloud berries
45 kr

• Portals **CHOKLADTRYFFEL**
Portals chocolate truffle
45 kr

LÖRDAGSLUNCH!

Visste du att vi har öppet för lunch på lördagar? Hela middagsmenyn gäller från kl 13:00.
Varmt välkomna!

We are now open for lunch on Saturdays! Our à la carte menu is served from 1 pm.
Welcome!

Samtliga rätter på menyn tillagas på laktosfria mejeriprodukter Övrig allergi? Tala med din servis så guidar vi dig.
All our food is cooked with lactose free dairy products. Allergies? Speak with your waiter for guidance.

SNACKS / SNACKS

Portals **SALLADSBITE** med sallat från
Lilla Labäck, ostkräm, krispigt ostsmul och
sommarpickles
Portal's SALAD BITE with salad from Lilla
Labäck topped with cheese and pickles
65 kr

Portals egengjorda **CHARK** på
fläksida
från Rocklunda gård
Portal's charcuterie – pork from
Rocklunda gård
75 kr

OSTRON * naturella, med citron och
schalottenslöksvinaigrett
Oysters au naturel, with lemon and
shallot vinaigrette
35 kr/st 3 för 100 kr

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

MANZANILLAOLIVER

Manzanilla olives
50 kr

FATÖL / DRAFT BEERS

• LAGER

S:t Eriks bryggeri, 5,1% 40 cl 72 kr

• GÄSTFAT / GUEST TAP

Se tavlan! / See our black board!

FLASK- OCH BURKÖL / BOTTLED AND CANNED BEERS

• GOD LAGER

Nils Oscar bryggeri 5,3 % 33cl 70 kr

• ITALOPILS

Stockholm Brewing Co, 5,2% 33 cl 85 kr

• MAMMA (pilsner)

Omaka, 4,8% 33 cl 85 kr

• TT MELLANÖLET

Three Towns brewers, 4,5% 33 cl 65 kr

• LATA DAGARS IPA

Ängöl, 6,0% 33 cl 99 kr

• FOLKPILS

Sthlm Brewing co, 3,5% 33 cl 65 kr

• FOUR STROKE IPA (glutenfri)

Höganäs bryggeri, 6,2% 33 cl 95 kr

• A.K.A.I.P.A.

Omaka, 6,2% 33 cl 95 kr

• RÅÅ ORGANIC FOLKÖL

Råå bryggeri, 2,8% 33 cl 65 kr

• ELLA BROWN ALE

Roslags Näsby Bryggeri, 5,5% 33 cl 95 kr

• WISBY STOUT

Gotlands bryggeri, 5% 33 cl 95 kr

• SAISON d'ETRE

Stockholm Brewing Co, 5,0% 33 cl 85 kr

• PINK PASSION (glutenfri)

Brekeriet, 4,7% 33 cl 95 kr

• GLOU GLOU GOO

Stockholm Brewing Co, 5,5% 37,5 cl 105 kr

DRINKAR / COCKTAILS

• **A-MARY-CANO** (alkoholfri) 75 kr

Giffard Bitter Concentré, sodavatten

• **NEGRONI** 155 kr

Portals gin, Campari, Röd vermouthe

• **NEGRONI SBAGLIATO** 145 kr

Campari, Röd vermouthe, Champagne

• **PINK GIN & TONIC** 145 kr

Sthlm Bränneri Pink Gin, Rabarbertonic

• **GIN & TONIC** 145 kr

Portals gin, Tonic

• **DRY MARTINI** 155 kr

Hernö gin, Noilly Prat

CIDER / CIDER

• **GROUP HUG**

Brutes, 6,0% 33 cl 95 kr

• **2018 PREMIER EMOIS**

Cidrierie du Vulcain, Schweiz

4,5% 75 cl 395 kr

ALKOHOLFRIIT / NON-ALCOHOLIC

• **MOUSSERANDE VITA VINBÄRSMUST**

från Småland 33 cl 59 kr

• **MOUSSERANDE RÖDA VINBÄRSMUST**

från Småland 33 cl 59 kr

• **ÄPPLEMUST**

Bramleys i Lidköping 25 cl 59 kr

• **ÄPPLEMUST MED ARONIABÄR**

Bramleys i Lidköping 25 cl 59 kr

• **ALKOHOLFRI ÖL**

Olika sorter, 33 cl 59 kr

Portal är en **KONTANTFRI** krog – endast kortbetalning.
Portal **DOES NOT HANDLE CASH** - payment only with credit cards.

