

FÖRRÄTTER / STARTERS

.....

- **SVAMPACKA** med kantareller och skogssvamp, krämig äggula, lagrad hårdost och krasse
Mushroom sandwich served with a creamy egg yolk, hard cheese and cress
195 kr
- Blandad **BIFFTARTAR** med torkad tomat, dragonkräm och krispig potatis
Mixed steak tartare with dried tomato, tarragon mayonnaise and crispy potatoes
1/2 185 kr 1/1 285 kr
- Portals "Love Stew" med **STENBITSROM**, glaserade småpotatisar och luftig äggkräm
Portal's 'Love Stew' with lumpfish roe, small potatoes and an egg crème
195 kr
- Rökt, sotad **GÖS** med gurka, gröna tomater, jalapeño och kyld pepparrotsgrädde
Smoked and charred pike perch served with cucumber, green tomatoes, jalapeño and chilled horseradish cream
185 kr
- Tre **OSTRON** med rimmad gurka, pepparrot och kyld grädde
Three oysters with salted cucumber, horseradish and cold double cream
175 kr

.....

Serveras torsdag - lördag
Served thursday - saturday

• Dagens **SKALDJURSSPECIAL**
Seafood catch of the day
DAGSPRIS

.....

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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

.....

- Gotländskt **LAMM** från Norrgårde med rotselleri, chilipicklad tomat, syrlig grönkål och senapssky
Lamb from Norrgårde served with celeriac, chili pickled tomato, kale and mustard gravy
365 kr
- Eldad och bakad **RÖDSPÄTTA** med kryddiga gulbetsknyten, brässerad purjolök och smörsås med forellrom
Charred and baked plaice served with yellow beets, braised leeks and a trout roe and butter sauce
365 kr
- Pannstekt **GÖS** från Hjälmarens med jordärtskocka, skum på Karl Johan-svamp och tryffel
Pan fried pike perch from Hjälmarens served with Jerusalem artichokes, porcini foam and truffle
395 kr
- **GRÖNSAKER** från Carlssons i Haninge med bakad ostkräm, stekt skogssvamp, friterad lökblomma och beurre blanc
Vegetables from Carlsson's in Haninge served with cheese custard, mushrooms, deep-fried onion flower and beurre blanc
225 kr
- Frasig **FLÄKSCHNITZEL** från Rocklunda gård. Serveras med bakade lökar, syrlig kål, svampsmör och pepparrot
Crispy pork schnitzel from Rocklunda gård. Served with baked onions, cabbage, mushroom butter and horseradish
265 kr
- Blandad **BIFFTARTAR** med torkad tomat, dragonkräm, krispig potatis och rödvinsvinaigrett
Mixed steak tartare with dried tomato, tarragon mayonnaise, crispy potatoes and red wine vinaigrette
285 kr
- Hängmörad **BIFF** på mjölkko från Småland. Serveras med smörsås smaksatt med krondill och kantareller, grönsallad och friterad nypotatis
Dry aged dairy cow beef from Småland. Served with a dill flower and chanterelle butter sauce, green salad and deep-fried new potatoes
Se svarta tavlan för vikter (tillagningstid ca 50 minuter)
See our black board for cuts (please allow 50 minutes to cook)
2,25 kr/g

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.

DESSERTS / DESSERTS

• 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

• **ÄPPLE OCH VANILJBAVAROISE** med citronkaka och varm äpplekola
Apple and vanilla bavaroise with lemon cake and warm apple fudge
125 kr

• Frusen **CHOKLADMousse** med björnbär, maräng och mandlar
Frozen chocolate mousse with blackberries, meringue and almonds
125 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

• En kula **GLASS**
A scoop of icecream
55 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

Chips med **LÖJROM**
Crisps with vendace roe
75 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
40 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
• **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
• **WISBY WEISSE**
Gotlands bryggeri, 5,2% 50 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
• **OLD FASHIONED** 155 kr
Bourbon, Rye, Rörsocker, Angostura bitter
• **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
• **HABLINGBO** 145 kr
Hellströms gin, Citron, Fläder, Äpple, Aperol

CIDER / CIDER

• **POIRE BIOLOGIQUE**
Clos des Citots, 3,5% 33 cl 95 kr
• **2018 PREMIER EMOIS**
Cidreterie du Vulcain, Schweiz
4,5% 75 cl 395 kr

ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

• **MOUSSERANDE VITA VINBÄRSMUST**
från Småland 33 cl 59 kr
• **MOUSSERANDE SVARTA 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**

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