

LUNCH VECKA FYRTIOETT

serveras tisdag-fredag mellan 11.15-14.30 served tuesday-friday between 11.15-14.30

SNACKS & FÖRRÄTT

LÖJROMSCHIPS

Potatischips med löjrom och gräddfil
Potato crisps with vendace roe
75 kr

MANZANILLAOLIVER

Manzanilla olives
50 kr

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

OSTRON * naturella, med citron och schalottenlöksvinägrett

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*

SVAMPMACKA med kantareller och skogs-
svamp, krämig äggula, lagrad hårdost och krasse
Mushroom sandwich served with a creamy egg
yolk, hard cheese and cress
135 kr

DESSERT

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

Dagens **BAKVERK**
Today's pastry
40 kr

Portals **CHOKLADTRYFFEL**
Portal's chocolate truffle
40 kr

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

HUVUDRÄTTER

KYCKLINGLÅR med rostad jordärtskocka, dragonmajonnäs,
torkade tomater och kryddig kycklingsky
Chicken thigh served with roasted Jerusalem artichokes, tar-
ragon mayonnaise, dried tomatoes and a spiced chicken gravy
160 kr

Bakad **TORSK** med blomkål, mandel, brynt smör och soja
Baked cod served with cauliflower, almonds, browned butter
and soy
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

LANGOS med rostad broccoli, sesammajonnäs, höstärter
och picklad rödlök
Langos served with roasted broccoli, sesame mayonnaise, peas
and pickled red onion
150 kr

FISKWALLENBERGARE med rotsellerikräm, äpple, forell-
rom och brynt smör
Fish cake served with celeriac purée, apple, trout roe and
browned butter
265 kr

• Blandad **BIFFTARTAR** med torkad tomat, dragonkräm,
krispig potatis och rödvinsvinägrett
Mixed steak tartare with dried tomato, tarragon mayonnaise,
crispy potatoes and red wine vinaigrette
285 kr

TRERÄTTERS AFFÄRSLUNCH

Three courses business lunch

SVAMPMACKA med krämig äggula
Frasig **FLÄKSCHNITZEL** från Rocklunda gård
Dagens **BAKVERK**

395 kr

Samtliga rätter på menyn tillagas på laktosfria mejeriprodukter. Övrig allergi? Tala med din servis så guidar vi dig.

Vi använder bara kött och fågel från svenska producenter och all fisk är MSC-märkt. Det mesta av vårt kött kommer från gamla mjölkkor av rasen Svensk Rödbrokig Boskap.

Alla ägg och rotfrukter är ekologiska, precis som majoriteten av mejeriprodukterna som används.

All our food is cooked with lactose free dairy products. Allergies? Speak with your waiter for guidance.
We only work with Swedish meat and poultry. The majority of beef we buy come from retired dairy cattle of the breed SRB.
All the fish is MSC certified and all the root vegetables and eggs are organic, as are the majority of dairies.