

LUNCH VECKA FYRTIOSJU

serveras måndag-fredag mellan 11.15-14.30 served monday-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*

Handskuren blandad **BIFFTARTAR** med
pepparrot, krasse och syrad lök
Hand cut mixed steak tartare with horseradish,
cress and pickled onion
135 kr

DESSERT

Knäckig **VALLMOKAKA** med citronglass och
syrliga marängar
Poppy seed cake served with lemon icecream and
tart meringues
115 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

FLÄSKLÄGG

med rotmos, smörad fläsksky, picklade senaps-
frön och krispig lök
Pork knuckle served with root vegetable mash, pickled
mustard seeds and crispy onion
165 kr

Bakad **TORSK** med betor, kapis, pepparrot och brynt smör
Baked cod served with beets, capers, horseradish and browned
butter
195 kr

Frasig **FLÄSKSCHNITZEL** 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

BLOMKÅL på tre sätt med bakat ägg, brynt smör, mandel och tryffel

Cauliflower 3 ways with baked egg, browned butter, almonds
and truffle
160 kr

FISKWALLENBERGARE med gröna ärtor, friterad potatis,
sallad på gurka och fänkål samt dragonmajonnäs
Fish cake served with green peas, deep-fried potatoes, cucu-
cucumber and fennel salad and tarragon mayonnaise
265 kr

Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med picklad svamp,
senap, pepparrot och krasse
Hand cut mixed steak tartare served with pickled mushroom,
mustard, horseradish and cress
285 kr

TRERÄTTERS AFFÄRSLUNCH

Three courses business lunch

Blandad **BIFFTARTAR**
FISKWALLENBERGARE
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.