

FÖRRÄTTER / STARTERS

.....

- Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med picklad svamp, senap, pepparrot och krasse
Hand cut mixed steak tartare served with pickled mushroom, mustard, horseradish and cress
1/2 185 kr 1/1 285 kr
- Portals ”Love Stew” med **LÖJROM** från Bottenviken, glaserade småpotatisar och luftig äggkräm
Portal’s ‘Love Stew’ with vendace roe from Bottenviken, small potatoes and an egg crème
225 kr
- Rökt, sotad **GÖS** från Hjälmarens med gurka, gröna tomater, jalapeño och kyld pepparrotsgrädde
Smoked and charred pike perch from Lake Hjälmarens served with cucumber, green tomatoes, jalapeño and chilled horseradish cream
185 kr
- Tre **OSTRON** *Bloody Mary* med vodka, tomat, selleri och chili
Three oysters *Bloody Mary* with vodka, tomato, celery and chili
175 kr

.....

Mellanrätt / Middle size course

’Humble Vegetables’

• *Vår kock Jeromes vinnarrätt i San Pellegrino Young Chef 2021*

• Grillad **MOROT** med purjolök, morotskräm smaksatt med rökt smör och soja samt syrlig jordärtskockstartlett

’Humble Vegetables’

• *Our chef Jerome’s winning dish in San Pellegrino Young Chef 2021*

• Grilled carrot served with leeks, a carrot purée flavoured with smoked butter and soy, and a Jerusalem artichoke tartlette

250 kr

.....

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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

.....

- Kvällens **VILTKÖTT** från Sörmland med rotselleri, chilipicklad tomat, syrlig grönkål och senapsky
Venison of the day from Sörmland served with celeriac, chili pickled tomato, kale and mustard gravy
365 kr
- Eldad och bakad **RÖDSPÄTTA** med kryddiga gulbetsknyten, bräserad 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 Lake Hjälmarens served with Jerusalem artichokes, porcini foam and truffle
395 kr
- Variation på **PUMPA** med trattkantareller, bakad ostkräm, svartkål och chili
Pumpkin variation with chanterelles, baked cheese custard, cavolo nero and chili
235 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
- 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
- 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

• Knäckig **VALLMOKAKA** med citronglass och syrliga marängar
Poppy seed cake served with lemon icecream and tart meringues
115 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 lingon, maräng och mandlar
Frozen chocolate mousse with lingonberries, 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!

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 80 kr

• ITALOPILS

Stockholm Brewing Co, 5,2% 33 cl 95 kr

• MAMMA (pilsner)

Omaka, 4,8% 33 cl 95 kr

• VENICE (saison)

Omaka, 5,4% 33 cl 95 kr

• TT MELLANÖLET

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

• KALLHOLMEN LEVANDE IPA

Skellefteå bryggeri, 5,6% 33 cl 95 kr

• A.K.A.I.P.A.

Omaka, 6,2% 33 cl 95 kr

• FLAMINGO-GO IPA

Pang Pang, 6,0% 33 cl 95 kr

• IPA I.P.A. SESSION IPA

Pang Pang, 4,4% 44 cl 99 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

• PEACH PREACHER (sour ipa)

Pang Pang, 6,0% 33 cl 95 kr

• GLOU GLOU GOO

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

DRINKAR / COCKTAILS

• A-MARY-CANO (alkoholfri)

Giffard Bitter Concentré, sodavatten 75 kr

• NEGRONI

Portals gin, Campari, Röd vermouth 155 kr

• OLD FASHIONED

Bourbon, Rye, Rörsocker, Angostura bitter 155 kr

• PINK GIN & TONIC

Sthlm Bränneri Pink Gin, Rabarbertonic 145 kr

• GIN & TONIC

Portals gin, Tonic 145 kr

• DRY MARTINI

Hernö gin, Noilly Prat 155 kr

• HABLINGBO

Hellströms gin, Citron, Fläder, Äpple, Aperol 145 kr

CIDER / CIDER

• POIRE BIOLOGIQUE

Clos des Citots, 3,5% 33 cl 95 kr

• 2018 PREMIER EMOIS

Cidre du Vulcain, Schweiz
4,5% 75 cl 395 kr

ALKOHOLFRIIT / 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

Olika sorter, 33 cl 59 kr

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.

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