

LUNCH VECKA TVÅ

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 egengjord **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

Len **VANILJPUDDING** med päron, bovete, ingefära och brynt smör

Vanilla custard with pears, buckwheat, ginger and browned butter

105 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

Nattbakat **HÖGREV** med rotselleri, svamp, picklade senapsfrön och märg

Slowcooked chuck of beef served with celeriac, mushrooms, pickled mustard seeds and marrow

175 kr

Ångad **TORSK** med kräftor, bakad blomkål, picklad fänkål och kryddost

Steamed cod with crayfish, baked cauliflower, pickled fennel and cheese

215 kr

Frasig **FLÄSKSCHNITZEL** från Rocklunda gård med glaserad kål och pepparrot samt smörsås smaksatt med surkål och senap

Crispy pork schnitzel from Rocklunda gård. Served with glazed cabbage, horseradish and a butter sauce flavoured with sauerkraut and mustard

265 kr

Krämiga **GOTLANDSLINSER** med stekt svamp, blåmögelost och picklad röd endive

Creamed lentils served with mushrooms, blue cheese and pickled red endive

165 kr

FISKWALLENBERGARE med grönkål, svamp, forellrom och sandefjordsås

Fish cake served with kale, mushrooms, trout roe and sauce Sandefjord

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 Rödbrokg 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 daives.