

FÖRRÄTTER / STARTERS

.....

• Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med picklad svamp, senap, pepparrotsknäcke och krasse
Hand cut mixed steak tartare served with pickled mushroom, mustard, horseradish crisp bread 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 foam
225 kr

• Färsk **PILGRIMSMUSSLA** från Nordnorge med äpple, krasse och pepparrot
Fresh scallop from Norway served with apple, cress and horseradish
235 kr

• Tre **OSTRON*** *Bloody Mary* med vodka, tomat, selleri och chili
Three oysters *Bloody Mary* with vodka, tomato, celery and chili
165 kr

• Kvällens **SURDEGSPASTA**
Tonights pasta
195 kr

Portals januarimeny / Set menu january

Portals *Love Stew* med löjrom / Portals *Love Stew* with vendace roe
Kvällens viltkött / Venison of the day
Varm kompott på hjortron / Cloudberry compote

695 kr

Endast för hela sällskapet / Served only to the entire party

Vinpaket / Wine pairings
550 kr

* *Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel*

* *There may be a risk associated with consuming raw shellfish*

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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

.....

• Kvällens **VILTKÖTT** från Sörmland. Serveras med potatispuré smaksatt med lagrad ost, krispig kål, rökta lökar och portvinssky
Venison of the day from Sörmland. Served with potato purée flavoured with matured cheese, crispy cabbage, smoked onions and port gravy
365 kr

• Ugnsbakad **TORSK** med inkokt svartrot, glaserad brysselkål och en sås på skaldjur och brynt smör
Baked cod served with poached salsify, glazed brussel sprouts and a seafood and browned butter sauce
365 kr

• Pannstekt **PIGGVAR*** med vintergrönt, småpotatisar från Gotland, krondillshollandaise och tryffel
Pan fried turbot served with winter lettuce, potatoes from Gotland, dill flower hollandaise and truffle
395 kr

• Friterad **ROSELLERI** med stuvade gotlandslinser, svamp, tryffel och rapsvinägrett med soja och mandel
Deep-fried celeriac served with creamed lentils, mushrooms, truffle and a rapeseed vinaigrette with soy and almonds
235 kr

• Frasig **FLÄSKSCHNITZEL** från Rocklunda 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

• 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 potatispuré med lagrad ost, krispig kål, rökta lökar och portvinssky
Dry aged dairy cow beef from Småland. Served with potato purée flavoured with matured cheese, crispy cabbage, smoked onions and port gravy
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

* *Piggvaren fiskas med garn utanför Gotland av våra nya vänner på Gute Fisk. Fisken är ej MSC-märkt. The turbot is fished outside Gotland by our new supplier Gute Fisk. It is not MSC certified.*

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

- Varm kompott på **HJORTRON** med spritig kaka och mandelkrokant
Warm cloudberry compote with spirit infused cake and candied almonds
125 kr
- Len **VANILJPUDDING** med päron, bovete, ingefära och brynt smör
Vanilla custard with pears, buckwheat, ginger and browned butter
105 kr
- Liten **GLACE AU FOUR** med citrussallad och punsch
Baked alaska with citrus fruits and punsch
105 kr
- Mörk **CHOKLADKRÄM** med kaffesirap och sablé breton
Dark chocolate crèmeux with coffee syrup and sablé breton
85 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 romkaramell
A tiny crème canellé with a rum caramel
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 **PANCETTA** på
fläksida från Rocklunda gård
Portal's pork pancetta from
Rocklunda gård
75 kr
- **OSTRON*** med citron och
schalottenslöksvinaigrett
Oysters with lemon and
shallot vinaigrette
40 kr/st 3 för 100 kr
- **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
- **PIVOT PILS**
O/O, 4,6% 33 cl 70 kr
- **ITALOPILS**
Stockholm Brewing Co, 5,2% 33 cl 95 kr
- **TT MELLANÖLET**
Three Towns brewers, 4,5% 33 cl 65 kr
- **LOAFY LAGER**
Crumbs, 5% 33 cl 80 kr
- **A BETTER BITTER**
Stockholm Brewing Co, 4% 44 cl 105 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
- **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
- **VENICE (saison)**
Omaka, 5,4% 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 (syrlig)**
Stockholm Brewing Co, 5,5% 37,5 cl 105 kr

DRINKAR / COCKTAILS

- **NEGRONI** 155 kr
Portals gin, Campari, Röd vermouth
- **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
- **FINAL WARD** 155 kr
Rye Whiskey, Grön Chartreuse, Maraschino, Citron

CIDER / CIDER

- **KVÄLLENS CIDER** 95 kr
- **2018 PREMIER EMOIS** 395 kr
Cidrierie du Vulcain, Schweiz
4,5% 75 cl

ALKOHOLFRIIT / NON-ALCOHOLIC

- **MOUSSERANDE VINBÄRSMUST** 59 kr
från Småland 33 cl
- **ÄPPLEMUST** 59 kr
Bramleys i Lidköping 25 cl
- **ÄPPLEMUST MED ARONIABÄR** 59 kr
Bramleys i Lidköping 25 cl
- **ALKOHOLFRI ÖL** 59 kr
Olika sorter, 33 cl

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel

* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

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