

FÖRRÄTTER / STARTERS

Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med mynta, chili, sotad grön sparris och gräddfil
Hand cut mixed steak tartare served with mint, chili, charred green asparagus and sour cream
½ 195 kr ½ 295 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
245 kr

• Crudo på **HJÄLMARGÖS** med rostad tomatsalsa, rökt aioli och pepparrot
Pike perch crudo served with roasted tomato salsa, smoked aioli and horseradish
195 kr

• Per-Martins färskostfyllda **AGNOLOTTI** med picklad rabarber, äggula och spritärtsbuljong
Per-Martin's cream cheese stuffed agnolotti served with pickled rhubarb, egg yolk and a pea bouillon
195 kr

• Eldad **VIT SPARRIS** med rågrödsvinäggrett, forellrom, sparrismajonnäs och vitvinsås
Poached white asparagus with rye bread vinaigrette, trout roe, asparagus mayonnaise and white wine sauce
195 kr

PORTALMENY

695 kr

Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med mynta, chili, sotad grön sparris och gräddfil
Hand cut mixed steak tartare served with mint, chili, charred green asparagus and sour cream

Bakad **TORSK** från Nordsjön med blomkål, miso, skaldjursvinäggrett och rostad mandel
Baked cod from North sea served with cauliflower, miso, seafood mayonnaise and roasted almond

PAVLOVA med rabarber, stjärnanis och yoghurtparfait
Pavlova with rhubarb, star anise and yoghurt parfait

Utvalda drycker / Beverage pairings
550 kr

Endast för hela sällskapet / Served only to the entire party

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel
* There may be a risk associated with consuming raw oysters

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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

• **VÅRLAMM** från Gotland med smörkokt brocolli, picklad rabarber, rädisor och ramslök
Spring lamb from Gotland served with butter glazed brocolli, pickled rhubarb, radishes and ramson
420 kr

• Bakad **TORSK** från Nordsjön med blomkål, miso, skaldjursvinäggrett och rostad mandel
Baked cod from North sea served with cauliflower, miso, seafood vinaigrette and roasted almond
395 kr

• Pannstekt **GÖS** från Hjälmarens med vit sparris, mangold och sandefjordsås med forellrom
Pan fried pike perch from Lake Hjälmarens served with white asparagus, chard and sauce Sandefjord with trout roe
425 kr

• Fyllt **KÅLKNYTE** med hummus på Vreta gulärt, spritärtor. stekt ostronskivling och Chartreuse-vinäggrett
Stuffed cabbage roll served with field pea hummus, peas, oyster mushroom and Chartreuse vinaigrette
255 kr

• Inkokt **VIT SPARRIS** med friterat ägg och hollandaise på brynt smör
Poached white asparagus with a deep-fried egg and browned butter hollandaise
315 kr
med 20 g löjrom +135 kr / with 20 g vendace roe +135 kr

• Frasig **FLÄSKSCHNITZEL** från Rocklunda med örtdressade bönor, fransk potatissallad och ramslökssmör
Crispy pork schnitzel from Rocklunda gård served with herbed beans, French potato salad and ramson butter
265 kr

• Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med mynta, chili, sotad grön sparris och gräddfil
Hand cut mixed steak tartare served with mint, chili, charred green asparagus and sour cream
295 kr

• Hängmörad **BIFF** på mjölkko från Småland. Serveras med tomatsallad, rödvinssås och friterad potatis med gräddfils-
majonnäs
*Dry aged dairy cow beef from Småland. Served with a tomato salad, red wine sauce and deep fried potatoes with sour cream
mayonnaise*

Se svarta tavlan för vikter (tillagningstid ca 50 minuter)
See our black board for cuts (please allow 50 minutes to cook)
2,50 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

• Kompott och glass på **BLÅBÄR** med varm mandelkaka, citronkräm och rågsmulor
Blueberry compote and icecream served with a warm almond cake, lemon jelly and rye bread crumbs
125 kr

• Len **FLÄDERPOSSET** med svenska jordgubbar och kaksmulor
Elderflower posset served with Swedish strawberries and biscuit crumbs
125 kr

• **PAVLOVA** med rabarber, stjärnanis och yoghurtparfait
Pavlova with rhubarb, star anise and yoghurt parfait
115 kr

• Fylld **CHOKLADMOUSSE** med rabarber, chokladsorbet och maräng
Stuffed chocolate mousse with rhubarb, chocolate sorbet and meringue
115 kr

• Svensk hantverks-**OST** med knäckebröd och kompott
Swedish cheese served with crisp bread and compote
DAGSPRIS

• En liten **CRÈME CANELLÉ** med romkaramell
A tiny crème canellé with a rum caramel
45 kr

• Samuels **CHOKLADPRALIN**
Samuel's chocolate praline
45 kr

• En kula **GLASS** eller **SORBET**
A scoop of icecream or sorbet

SNACKS / SNACKS

• Chips med **LÖJROM**
Crisps with vendace roe
85 kr

• Svenska **OSTRON***
med rabarbermignonette
*Swedish oysters with
rhubarb mignonette*
55 kr / st

• **MANZANILLAOLIVER**
Manzanilla olives
55 kr

• Portals egengjorda **PANCETTA** på
fläsksida från Rocklunda gård
*Portal's pork pancetta from
Rocklunda gård*
75 kr

DRINKAR / COCKTAILS

- **NEGRONI** 155 kr
Hernö 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** 175 kr
Ögin barrel, Spriteriet vermouth, sörmländsk prunell
- **GOLD RUSH** 155 kr
Bourbon, Citron, Honung
- **PENDENNIS** 155 kr
Portals gin, Aprikoslikör, Citron, Peychaud's bitter
- Långviks krydderi **GRASSHOPPER** 145 kr
Pepparmintlikör, chokladlikör, limoncello
- **POMELINE** (alkoholfri) 75 kr
Äpple, citron, socker

ALKOHOLFRI / NON-ALCOHOLIC

- **MOUSSERANDE 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
- **KOMBUCHA fläder / mynta**
Kombucheriet, Bagarmossen 25 cl 59 kr
- **ALKOHOLFRI ÖL**
Olika sorter, 33 cl 59 kr

FATÖL / DRAFT BEERS

Fråga din servitör! / Please ask your waiter!

FLASK- OCH BURKÖL / BOTTLED AND CANNED BEERS

- **ITALOPILS**
Stockholm Brewing Co, 5,2% 33 cl 95 kr
- **DALALAGER**
Oppigårds, 5,2% 33 cl 95 kr
- **TT MELLANÖLET**
Three Towns brewers, 4,5% 33 cl 65 kr
- **A BETTER BITTER**
Stockholm Brewing Co, 4% 44 cl 115 kr
- **LEVANDE IPA**
Kallholmen, 5,6% 33 cl 95 kr
- **RÅÅ ORGANIC FOLKÖL**
Råå bryggeri, 2,8% 33 cl 65 kr
- **PETER, PALE & MARY** glutenfri
Mikkeler, 4,6% 95 kr
- **ELLA BROWN ALE**
Roslags Näsby Bryggeri, 5,5% 33 cl 95 kr
- **WISBY STOUT**
Gotlands bryggeri, 5% 33 cl 95 kr
- **BESSERWEISSER**
Stockholm Brewing Co, 5,5% 44 cl 115 kr
- **FLAMINGO-GO IPA**
Pang Pang, 6,0% 33 cl 95 kr
- **HALLON SOUR**
Stockholm Brewing Co, 4,2% 33 cl 105 kr

CIDER / CIDER

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

SNAPS & AKVAVIT / SNAPS & AKVAVIT 5 cl 125 kr

Aalborg Jubileum, Aalborg Taffel, Bäska Droppar,
Gammal Norrlands Akvavit, Hallands Fläder,
Herrgårds Aquavit, Linie Aquavit, Läckö Slottsquavit,
Nils Oscar Aquavit, O.P. Anderson, Roslags Sailing
citron, Snälleröds akvavit, Stockholms Bränneri Akvavit

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel
* There may be a risk associated with consuming raw oysters