

FÖRRÄTTER / STARTERS

• Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med mynta, chili, sotad gurka och gräddfil
Hand cut mixed steak tartare served with mint, chili, charred cucumber and sour cream
½ 195 kr ¼ 295 kr

• Portals Love Stew med **MATJESSILL** från Norröna, glaserade småpotatisar och brynt smörskum
Portal's Love Stew with soused herring from Norröna, small potatoes and browned butter foam
185 kr
med en bit brännvinsost 45 kr / with swedish aqvavit flavoured cheese 45 kr

• Rimmad **REGNBÅGSFORELL** med potatisskum, sallad från Lilla Labäck och fläderpicklad gurka
Cured rainbow trout with potato foam, salad from Lilla Labäck and cucumber pickled with elderflower
195 kr

• Ugnsbakade **BETOR** från Lilla Labäck med pumpavinägrete, färskost och kräm på rostad vitlök
Baked beetroots from Lilla Labäck with pumpkin vinaigrette, cream cheese and roasted garlic crème
165 kr

• Stekta **KANTARELLER** med ostmajonnäs, picklad lök och bovetebliini
Fried chanterelles with cheese mayonnaise, pickled onion and buckwheat blini
185 kr

SOMMARSNACKS / SUMMER SNACKS

• **GRÖNT** från Lilla Labäck med dipp
Vegetables from Lilla Labäck with dip
75 kr

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

• **OSTRON*** från Skagerack med rabarbermignonette
Skagerack oysters with srhubarb mignonette
55 kr / st

• **CHIPS** med dipp
Potato crisps with dip
75 kr

• **MANZANILLAOLIVER**
Manzanilla olives
55 kr

• Sotade **BIFFSPETT** med pepparrot, senap, chili
Charred beef skewers with horseradish, mustard and chili
95 kr

• Heta **SPANSKA PICKLES** på spett
Banderillas
75 kr

• 2 sorters **CHARK**: vår egna coppa och Hansens fänkålssalami
2 charcuteries: Portal's coppa and Hansens fennel salami
75 kr

* 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

• Smörstekt **KYCKLINGLÅR** med sotad spetskål, bakad knipplök, dragonmajonnäs och kycklingsky
Butter fried chicken thigh with charred pointed cabbage, baked onion, tarragon mayonnaise and chicken gravy
285 kr

• Kryddsotad **REGNBÅGSFORELL** med sauterad mangold, spritärtor, Sandefjordsås, forellrom och kantareller
Charred fillet of trout with sautéed chard, peas, sauce Sandefjord, trout roe and chanterelles
375 kr

• Kumminrostad **KNIPPMOROT** med hummus på Vreta gulärt, spritärtor, stekta kantareller och Chartreuse-vinägrete
Caraway roasted carrot served with field pea hummus, peas, chanterelles and Chartreuse vinaigrette
255 kr

• Frasig **FLÄKSCHNITZEL** från Rocklunda med med färskpotatis, bönor, smörsås, örtpesto, tomatsallad och rödvinssås
Crispy pork schnitzel from Rocklunda gård served with new potatoes, beans, butter sauc, herb pesto, tomato salad and red wine sauce
265 kr

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

• Hängmörad **BIFF** på mjölkko från Småland. Serveras med färskpotatis, smörsås, örtpesto, tomatsallad och rödvinssås
Dry aged dairy cow beef from Småland. Served with new potatoes, butter sauce, herb pesto, tomato salad and red wine sauce
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

• **VANILJPARFAIT** med svenska jordgubbar, saltrostade pistagenötter och citronverbena
Vanilla parfait with swedish strawberries, pistachio nuts and lemon verbena
125 kr

• Len **CITRONPOSSET** med blåbär, kaksmulor och mynta
Lemon posset served with blueberries, cookie crumbs and mint
115 kr

• **CHOKLADMOUSSE** med rabarber- och hallonkompott och kolafyllda hallon
Chocolate mousse with caramel stuffed raspberries and a rhubarb and raspberry compote
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
55 kr

• En kula **GLASS** eller **SORBET**
A scoop of icecream or sorbet
55 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	
• FLÄDER-GIN & TONIC	145 kr
Portals gin, Tonic, Fläder	
• 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 krydderis GRASSHOPPER	145 kr
Pepparmintlikör, chokladlikör, limoncello	
• POMELINE (alkoholfri)	75 kr
Äpple, citron, socker	

ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

• MOUSSERANDE VINBÄRSMUST	
från Småland 33 cl	59 kr
• ÄPPLEMUST VERJUS	
Bramleys i Lidköping 25 cl	59 kr
• BRATTEN ÄPPLEMUST	
Bramleys i Lidköping 75 cl	195 kr
• HALLONSODA	
Bramleys i Lidköping 33cl	59 kr
• KOMBUCHA fläder / mynta	
Kombucheriet, Bagarmossen 25 cl	59 kr
• ALKOHOLFRI ÖL	
Olika sorter, 33 cl	59 kr

CIDER / CIDER

• KVÄLLENS CIDER	95 kr
• 2018 PREMIER EMOIS	
Cidrerie du Vulcain, Schweiz	
4,5% 75 cl	395 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
• ORGANIC LAGER		
Stockholm Brewing Co, 4,7% 33 cl		65 kr
• LEVANDE IPA		
Kallholmen, 5,6% 33 cl		95 kr
• INTERGALACTIC FOLKÖL		
Stockholm Brewing Co, 3,5% 33 cl		65 kr
• PETER, PALE & MARY glutenfri		
Mikkeler, 4,6%		95 kr
• ORGANIC ALE		
Sigtuna Bryggerhus 4,5% 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
• BURST IPA		
Mikkeller, 5,5% 33 cl		95 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, Snällersöds akvavit, Stockholms Bränneri Akvavit

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