

FÖRRÄTTER / STARTERS

Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med pepparpicklad gurka, alger och majonnäs på svenska padrones
Hand cut and mixed steak tartar pepper with pickled cucumber, seaweed and a padrones mayonnaise
½ 195 kr ¼ 295 kr

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserade småpotatisar och krondillsmör
Portal's Love Stew with vendace roe from Bottenviken, glazed potatoes and dill flower butter
245 kr

Stekta **KANTARELLER** på boveteblini med ostmajonnäs och picklad lök
Fried chanterelles with buckwheat blini, cheese mayonnaise and pickled onion
195 kr

Kryddsotad **REGNBÅGE** med rättika från Lilla Labäck, sesam och svensk soja
Spice charred rainbow trout with radish from Lilla Labäck, sesame and Swedish soy
175 kr

Söt **MELON** med karamelliserad färskost, basilika och blomsterhonung
Sweet melon with caramelised cream cheese, basil and honey
165 kr

Vitvinskokta **HAVSKRÄFTSTJÄRTAR** med chili, rostad levain och aioli
White wine steamed langoustine tails with chili, roasted levain and aioli
8 st 245 kr 16 st 450 kr

SNACKS

OSTRON* nr. 3 med
rabarbermignonette
Oysters* no. 3 with
rhubarb mignonette
55 kr / st

Sotad **BIFFSPETT** med picklad senap,
pepparrot och chilipeppar
Charred beef skewer with pickled mustard, horseradish and chili
85 kr

TARTELETT med spritärtor, vaxbönor,
pecorino och mynta
Tartelette with peas, beans, pecorino and mint
85 kr

Portals **COPPA** på gris från Rocklunda gård
Portal's coppa of pork from Rocklunda gård
75 kr

MANZANILLAOLIVER
Manzanilla olives
55 kr

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

Gratinerat **OSTRON*** nr. 3 med
med svensk pecorino, vitlökssmör
och mild chilipeppar
Gratinated oyster no. 3 with
Swedish pecorino, garlic butter and
mild chili*
65 kr / st

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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Sotad **SEJRYGG** med smörkokt purjolök, gurka, rostad mandel och skummig musselsås
Charred saithe with leeks, cucumber, roasted almonds and a blue mussel sauce
395 kr

Bröst och ragu på skånsk **ANKA** med gulbeta, druvor och ankleversås
Breast and ragu of duck from Skåne served with beetroot, grapes and duck liver sauce
375 kr

Socca på **KIKÄRTA** med zucchini från Lilla Labäck, picklad aubergine, vinägrett med gulärta och hösttryffel
Chickpea socca with courgettes, pickled egg plant, field pea vinaigrette and autumn truffle
265 kr

Frasig **FLÄKSCHNITZEL** från Rocklunda gård med inkokt potatis, ljummen spetskål, pepparrot och krondillshollandaise
Crispy pork schnitzel from Rocklunda gård served with poached potatoes, pointed cabbage, horseradish and dill flower hollandaise
265 kr

Handskuren och blandad **BIFFTARTAR** med pepparpicklad gurka, alger och majonnäs på svenska padrones
Hand cut and mixed steak tartar pepper pickled cucumber, seaweed and a padrones mayonnaise
295 kr

Vitvinskokta **HAVSKRÄFTSTJÄRTAR** med chili, rostad levain och aioli
White wine steamed langoustine tails with chili, roasted levain and aioli
16 st 450 kr

Hängmörad **BIFF** på mjölkko från Småland med örtdressad potatis, tomatsallad och rödvinssås

Dry aged dairy cow beef from Småland served with herbed new potatoes, 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

PORTALMENY / SET MENU 675 kr

Kantareller, Anka och Blåbär
Chanterelles, Duck and Blueberries

med utvalda drycker + 550 kr / Beverage pairings + 550 kr
Serveras endast till hela sällskapet / Only served to the entire party

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 på **BLÅBÄR** med vaniljparfait och kaksmulor
Blueberry compote with vanilla parfait and biscuit crumbs
110 kr

Andréas **KOLAPAJ** med lättvispad grädde och pumpa- och mandelkrisp
Andréa's toffee pie with whipped cream, pumpkin and almond crisp
145 kr

CHOKLADPUDDING med inkokta körsbär och chokladsmulor
Chocolate pudding with poached cherries and chocolate crumbs
115 kr

Glass på **HONUNG OCH LAGERBLAD** med krusbärskompott och rostad vit choklad
Honey and laurel icecream with gooseberry compote and roasted white chocolate
105 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
<i>Hernö gin, Campari, Röd vermouth</i>	
OLD FASHIONED	155 kr
<i>Bourbon, Rye, Rörsocker, Angostura bitter</i>	
PINK GIN & TONIC	145 kr
<i>Sthlm Bränneri Pink Gin, Rabarbertonic</i>	
FLÄDER-GIN & TONIC	145 kr
<i>Portals gin, Tonic, Fläder</i>	
DRY MARTINI	175 kr
<i>Ôgin barrel, Spriteriet vermouth, oliv</i>	
GOLD RUSH	155 kr
<i>Bourbon, Citron, Honung</i>	
PENDENNIS	155 kr
<i>Portals gin, Aprikoslikör, Citron, Peychaud's bitter</i>	
POMELINE (alkoholfri)	75 kr
<i>Äpple, citron, socker</i>	

SNAPS & AKVAVIT 5 cl 125 kr

.....

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

CIDER / CIDER

.....

KVÄLLENS CIDER	95 kr
Fråga din servitör! / Please ask your waiter!	
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	
LUZ MEXICAN LAGER		
Omnipollo, 4,4% 33 cl	90 kr	
ORGANIC LAGER (glutenfri)		
Stockholm Brewing Co, 4,7% 33 cl	90 kr	
LEVANDE IPA		
Kallholmen, 5,6% 33 cl	95 kr	
INTERGALACTIC FOLKÖL		
Stockholm Brewing Co, 3,5% 33 cl	70 kr	
ORGANIC ALE		
Sigtuna Bryggghus 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	
KVÄLLENS SURÖL / SOUR BEER		
Fråga din servitör! / Please ask your waiter!		

ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

.....

MOUSSERANDE VINBÄRSMUST		
från Småland 33 cl	59 kr	
ÄPPLEMUST		
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	