

# LUNCH VECKA FYRTIOSJU

serveras måndag-fredag mellan 11.15-14.30 served monday-friday between 11.15-14.30



## SNACKS



### Portals lufttorkade **COPPA**

Portal's cured coppa

75 kr

### **OSTRON** \* med rabarbermignonette

Oysters with rhubarb mignonette

\* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel

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

55 kr/st

### **LÖJROMSCHIPS**

Potatischips med löjrom och gräddfil

Potato crisps with vendace roe

85 kr

## FÖRRÄTT



Tartar på **BIFFINNANLÅR** *eller* **RÖDBETA** med

sojapicklad portabello, svart vitlöksmajonnäs,  
senapsfrön och tryffel

Hand cut and mixed tartar of beef *or* beetroots with soy  
pickled mushrooms, black garlic mayonnaise, mustard  
seeds and truffle

½ 195 kr ½ 165 kr

¼ 295 kr ¼ 235 kr

Krämig soppa på **ROTFRUKTER** med stekt svamp och  
levainkrutonger

Cream of root vegetables soup with mushrooms and levain  
croutons

½ 70 kr ¼ 130 kr

## DESSERTER



Bakad **VANILJKRÄM** med tre sorters svenska

höstäpplen och karamellsmul

Vanilla custard with Swedish autumn apples and caramel  
crumbs

110 kr

Dagens **BAKVERK**

Today's pastry

40 kr

En kula **GLASS**

A scoop of icecream

55 kr

Samuels **PRALIN**

Samuel's praline

55 kr

## HUVUDRÄTTER



Örtspäckad **PORCETTA** med rotselleri, äpple, picklade senaps-  
frön och rödvinsås

Herbed porcetta with celeriac, apple, pickled mustard seeds and red  
wine sauce

195 kr

Sotad **LÅNGA** med jordärtsskocka, pepparrot och vitvinsås

Charred ling with Jerusalem artichoke, horseradish and

white wine sauce

210 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med inkokt potatis,  
ljummen spetskål, pepparrot och krondillshollandaise

Crispy schnitzel of pork *or* celeriac served with poached potatoes,  
pointed cabbage, horseradish and dill flower hollandaise

265 kr / 235 kr

Friterade **ARANCINI** (risottobollar) med svamp, skum på  
Karl Johan-svamp och tryffel

Deep-fried arancini (risotto balls) with mushrooms, porcini foam and  
truffle

185 kr

**FISKWALLENBERGARE** med broccoli, sandefjordsås och  
forellrom

Fish cake served with broccoli, sauce Sandefjord and trout roe

265 kr

Krämig soppa på **ROTFRUKTER** med stekt svamp och  
levainkrutonger

Cream of root vegetables soup with mushrooms and levain croutons

½ 70 kr ¼ 130 kr

Tartar på **BIFFINNANLÅR** *eller* **RÖDBETA** med

sojapicklad portabello, svart vitlöksmajonnäs,  
senapsfrön och tryffel

Hand cut and mixed tartar of beef *or* beetroots with soy pickled  
mushrooms, black garlic mayonnaise, mustard seeds and truffle

½ 195 kr ½ 165 kr

¼ 295 kr ¼ 235 kr

## LUNCHDRYCK



För fullständigt dryckesutbud, be om listan!

Ett glas champagne 135 kr

Dagens vin 125 kr

Folköl 70 kr

En liten starköl 65 kr

Vinbärsmost 59 kr

Äpplemust 59 kr

Kolsyrat vatten 30 kr per person

### TRERÄTTERS AFFÄRSLUNCH

Three courses business lunch

**BIFFTARTAR** / Steak tartar  
**FISKWALLENBERGARE** / Fish cake

'Wallenbergare'

Dagens **BAKVERK** / Today's pastry

450 kr