

## SNACKS

**OSTRON\*** med  
rabarbermignonette  
*Oysters\* with  
rhubarb mignonette*  
55 kr / st

**MANZANILLAOLIVER**  
*Manzanilla olives*  
55 kr

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

Friterade **OSTKROKETTER** med chili och riven ost  
*Cheese croquettes with chili and grated cheese*  
85 kr

Gratinerat **OSTRON\*** med persilja,  
vitlök och grön chili  
*Gratinated oyster\* with  
parsley, garlic and green pepper*  
65 kr / st

**SVAMPKRUSTADER** med tryffel  
*Mushroom and truffle croustades*  
95 kr

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

## FÖRRÄTTER / STARTERS

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 / 165 kr      ¼ 295 kr / 235 kr

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserade småpotatisar och brynt smörskum  
*Portal's Love Stew with vendace roe from Bottenviken, glazed potatoes and browned butter foam*  
245 kr

Smörstekta **HÖSTSVAMPAR** på brioche med grillad majonnäs, pepprig gurka och riven hårdost  
*Fried mushrooms on brioche with a grilled mayonnaise, peppery cucumber and grated hard cheese*  
195 kr

Råstekt **HAVSKRÄFTA** med chilipicklad tomat, blomkål, rostad levain och havskräftsskum  
*Seared langoustine with chili pickled tomato, cauliflower, roasted levain and langoustine foam*  
225 kr

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

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

Kryddstekt **LAMM** från Gotland med rotselleri, vildsvampsfyllt spetskålsknytte och lingonsky  
*Spiced lamb from Gotland with celeriac, a mushroom stuffed cabbage roll and lingonberry gravy*  
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 schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med inkokt potatis, ljummen spetskål, pepparrot och kronhillshollandaise  
*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with poached potatoes, pointed cabbage, horseradish and dill flower hollandaise*  
265 kr / 235 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*  
¼ 295 kr / 235 kr

Rimmad **RÖDING** från Åland med sichuanrostad broccoli, Sean Connerymajonnäs, inlagd rättika och forellrom  
*Cured char from Åland with sichuan roasted broccoli, 'Sean Connery' mayonnaise, pickled radish and trout roe*  
385 kr

Hängmörad **BIFF** på mjölkko från Småland med örtdressad potatis, grönsallad och rödvinssås  
*Dry aged dairy cow beef from Småland served with herbed new potatoes, side 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 695 kr

**Love Stew, Lamm och Vaniljkräm**  
*Love stew, Lamb and Vanilla custard*

*med utvalda drycker + 550 kr / Beverage pairings + 550 kr*

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

Allergi? Tala med din servis så guidar vi dig.  
Allergies? Speak with your waiter for guidance.

## OST / CHEESE

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

*fråga din servitör om dryckesrekommendation*

## DESSERTER /

Bakad **VANILJKRÄM** med tre sorters svenska höstäpplen och karamellsmul

*Vanilla custard with Swedish autumn apples and caramel crumbs*  
110 kr

*ett glas ungerskt sött 185 kr*

Kvällens **PAJ** (se svarta tavlan)

*Today's pie (see the blackboard)*

110 kr

Svenska **BLÅBÄR** med kardemummakaka, gräddglass och mandelkrokant

*Swedish blueberries with a cardamom cake, icecream and almond brittle*  
115 kr

*ett glas österrikiskt sött 155 kr*

Friterade **MUNKAR** med chokladsorbet och salt kolakräm

*Doughnuts with chocolate sorbet and toffee custard*

125 kr

*ett glas franskt sött 155 kr*

En kula **GLASS** eller **SORBET**

*A scoop of icecream or sorbet*

55 kr

## TILL KAFFET / SWEETS

Samuels **PRALIN**

*Samuel's praline*

55 kr

En liten **CRÈME CANELLÉ** med

romkaramell

*A tiny crème canellé with a*

rum caramel

45 kr

## DRINKAR / COCKTAILS

**NEGRONI** 155 kr

*Hernö gin, Campari, Röd vermouth*

**OLD FASHIONED** 155 kr

*Bourbon, Rye, Rörsocker, Angostura bitter*

**GIN & TONIC** 145 kr

*Vår egen gin, Tonic*

**PINK GIN & TONIC** 145 kr

*Sthlm Bränneri Pink Gin, Rabarbertonic*

**DRY MARTINI** 175 kr

*Ögin barrel, Spriteriet vermouth, oliv*

**GOLD RUSH** 155 kr

*Bourbon, Citron, Honung*

**PENDENNIS** 155 kr

*Portals gin, Aprikoslikör, Citron, Peychaud's bitter*

**POMELINE** (alkoholfri) 75 kr

*Äpple, citron, socker*

## ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

**MOUSSERANDE VINBÄRSMUST**

från Småland 33 cl 59 kr

**SVENSK ÄPPLEMUST**

från olika mustier 59 kr

**KOMBUCHA** naturell / mynta

Kombucheriet, Bagarmossen 25 cl 59 kr

**ALKOHOLFRI ÖL**

Olika sorter, 33 cl 59 kr

**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

## ÖL / BEER

Följ med på Portals ölresa genom Sverige!

Aktuellt gästspel:

*Join us on our tour of Swedish breweries! At the moment we serve beers from:*

## STOCKHOLM BREWING CO.

Fatöl / Draft beer

**LANTLAGER** 82 kr

*Classic crisp lager, 4,7%*

**MAD SKILLS NEIPA** 90 kr

*Juicy and hazy IPA, 6,5%*

Burk- och flasköl / Canned and bottled beer

**ORGANIC GLUTEN-FREE LAGER** 90 kr

*Gluten-free lager, 4,7%, 33 cl*

**ITALOPILS** 95 kr

*Gently dry-hopped pilsner, 5,2%, 33 cl*

**INTERGALACTIC IPA** 70 kr

*Double dry-hopped session IPA, 3,5%, 33 cl*

**ÖSTERMALMS FOLKPILSNER** 70 kr

*Classic pilsner, 3,5%, 33 cl*

**BRIGHT LIGHT SINGLE HOP** 100 kr

**NELSON SAUVIN**

*Gluten-free pale ale, 5,5%, 33 cl*

**HALLON SOUR** 110 kr

*Thirst quenser, 4,2%, 33 cl*

**FRIHAMNSPORTER** 110 kr

*Classic dry porter, 5,9%, 33 cl*

**GÄRDETS GULD** 100 kr

*British golden ale, 4,7%, 33 cl*

**BESSERWEISSER** 110 kr

*Classic wheat beer, 5,0%, 44 cl*

**NOBLE ROT** 195 kr

*Királyudvar Tokaji barrel-aged sour, 5,7%, 37,5 cl*

**CUVÉE ROSENDAL** 195 kr

*Coolship sour with Rosendal grapes, 5,6%, 37,5 cl*

**KING OF GRAPES** 195 kr

*Foeder-aged beer and wine hybrid, 8%, 37,5 cl*

## CIDER / CIDER

**KVÄLLENS CIDER** 95 kr

Fråga din servitör! / Please ask your waiter!

**2018 PREMIER EMOIS**

Cidreterie du Vulcain, Schweiz

4,5% 75 cl 395 kr