

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 havskraftsskum
Seared langoustine with chili pickled tomato, cauliflower, roasted levain and langoustine foam
225 kr

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

Kvällens **VILTKÖTT** från Sörmland med rotselleri, vildsvampsfyllt spetskålsknytte och lingonsky
Venison from Sörmland 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* **ROTSELLERI** 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, Viltkött och Vaniljkräm
Love stew, Venison and Vanilla custard

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

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 mustrier 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 Slottsaquavit

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%

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

Cidre du Vulcain, Schweiz

4,5% 75 cl 395 kr