

# Middag vid Stora bordet

Dinner at Stora bordet

1295 kr

## SNACKS / BITES

Waldorfknyte fyllt med **SELLERI**, äpple och rökig ostkräm

*Waldorf wrap of apples, celery and smokey cheese mayonnaise*

Krispigt bovete med **LÖJROM** från Bottenviken, syrad grädde och dill

*Buckwheat crisps with vendace roe from Bothnian bay, sour cream and dill*

Spett på **GÖS** med grön harissa, mynta och citron

*Perch skewer with green harissa, mint and lemon*

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Portals **LÖKRING** med vintertryffel, honung och mandel

*Portal's onion ring with winter truffle, honey and almond*

Vitvinskokta **BLÅMUSSLOR** från Bohuslän, skummig vitvinsås, selleri och sjökorall

*Blue mussels from Bohuslän, a white wine foam, celery and glasswort*

## HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

Sörmländsk **DOVHJORT** med kålknyte och svamp, portvinskokta päron, riven Hallands himmel och kryddig viltsky

*Fallow deer served with a cabbage roll, mushrooms, port-poached pears, blue cheese and a spiced venison gravy*

## OST / CHEESE

Kvällens **OST**

*Cheese of the day*

## DESSERT / DESSERT

Flamberade **ÄPPLEN** med rosmarin, nygräddad pumpamazarin, inlagt äpple och gräddglass

*Flambéed apples with rosemary, pumpkin mazarin, pickled apples and icecream*

## TILL KAFFET / SERVED WITH COFFEE

**GODIS**

*Candy*

# PORTAL

- S:T ERIKSPLAN 1 -

Förändringar i menyn kan eventuellt komma att ske beroende på råvarors tillgänglighet.  
Vänligen meddela restaurangen ifall någon i sällskapet har allergier eller matavvikelser.

*The menu is seasonal and certain ingredients are subject to change.  
Please let us know of any allergies or dietary requirements.*