

## SNACKS

Minivåffla med svensk **ANKLEVER** och portvinskockt körsbär  
*Mini waffle with duck liver and port wine-poached cherry*  
75 kr

Friterad **KROKETT** med lagrad hårdost och chili  
*Croquette with mature cheese and chili*  
75 kr

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

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

## FÖRRÄTTER / STARTERS

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

Frasig **STRUVA** med stekt skogssvamp, pepparrot, dill och skum på Karl Johan-svamp  
*Crispy rosette with fried mushrooms, horseradish, dill and a porcini foam*  
145 kr

Smörstekt **BRIOCHE** med Portals charkuteri, pepparpicklad gurka, silverlök och ostmajonnäs  
*Butter fried brioche with Portal's charcuterie, pepper-pickled cucumber, silver onion, cheese mayonnaise*  
165 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

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      ⅓ 295 kr / 235 kr

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Rimrad **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*  
365 kr

Kroppkaka med **JORDÄRTSKOCKA** med stekt svamp, lagerbladspicklad röd endive, gulärt från Östergötland och smörkokt kål  
*'Kroppkaka' with Jerusalem artichoke, mushrooms, laurel pickled red endives, field peas from Östergötland and butter-braised cabbage*  
265 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSSELLERI** 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

Sotad **LÅNGA** med syrlig gotlandsgurka, krispig potatis, rökt gräddfil, sikrom och sås på brynt smör  
*Charred ling with pickled cucumber from Gotland, crispy potatoes, smoked sourcream, lavaret roe and a browned butter sauce*  
395 kr

Kvällens **VILTKÖTT** från Sörmland med grillad rotselleri, krispig oxmärg, kryddig svampkräm och svarta vinbär  
*Venison from Sörmland with grilled celeriac, crispy bone marrow, spiced mushroom purée and black currants*  
375 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*  
⅓ 295 kr / 235 kr

Hängmörad **BIFF** på mjölkko från Småland med hasselbackspotatis, bakad schalottenlök, oxmärgscrust, persiljeaioli och rödvinssås  
*Dry aged dairy cow beef from Småland served with potatoes Hasselback, baked shallots, bone marrow crust, parsley aioli 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*

\* 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 / DAILY PRICE  
*fråga din servitör om dryckesrekommendation*

## DESSERTER /

Bakad **VANILJKRÄM** med blodapelsin, bergamott och maräng  
*Vanilla custard with blood orange, bergamot and meringue*  
110 kr  
*ett glas österrikiskt sött 155 kr*

Luftig **SALTKOLA** med varma bär och mörk choklad  
*Toffee foam with berries and dark chocolate*  
105 kr  
*en pekannöts-stout från Omnipollo 115 kr*

**BAVAROISE** med tre sorters äpple och varm mandelsirap  
*Bavaroise with three kinds of apple and a warm almond syrup*  
115 kr  
*ett glas österrikiskt sött 155 kr*

En kula **GLASS** eller **SORBET**  
*A scoop of icecream or sorbet*  
55 kr

Kvällens **DESSERT** (se svarta tavlan)  
*Today's special (see the blackboard)*  
DAGSPRIS / DAILY PRICE

## 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

<b>NEGRONI</b> <i>Hernö gin, Campari, Röd vermouth</i>	155 kr
<b>OLD FASHIONED</b> <i>Bourbon, Rye, Rörsocker, Angostura bitter</i>	155 kr
<b>GIN &amp; TONIC</b> <i>Vår egen gin, Tonic</i>	145 kr
<b>PINK GIN &amp; TONIC</b> <i>Sthlm Bränneri Pink Gin, Rabarbertonic</i>	145 kr
<b>DRY MARTINI</b> <i>Svensk gin, vermouth, oliv</i>	155 kr
<b>GOLD RUSH</b> <i>Bourbon, Citron, Honung</i>	155 kr
<b>PENDENNIS</b> <i>Portals gin, Aprikoslikör, Citron, Peychaud's bitter</i>	155 kr
<b>POMELINE</b> (alkoholfri) <i>Äpple, citron, socker</i>	75 kr

## ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

<b>MOUSSERANDE VINBÄRSMUST</b> från Småland 33 cl	59 kr
<b>SVENSK ÄPPLEMUST</b> från olika musterier	59 kr
<b>KOMBUCHA</b> mynta Kombucheriet, Bagarmossen 25 cl	59 kr
<b>GINGER BEER</b> Swedish Tonic, 20 cl	59 kr
<b>MAZ ALKOHOLFRI PALE ALE</b> Omnipollo, 33 cl	59 kr
<b>ALKOHOLFRI PILSNER</b> Melleruds, 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  
Portals specialare  
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:*



<b>Fatöl / Draft beer</b>	
<b>OMNIPOLLO PILSNER</b> <i>Ofilterad pilsner i sydtyisk stil, 4,8%</i>	82 kr
<b>SUNDBYBERGS IPA</b> <i>Hazy NEIPA, 5,9%</i>	95 kr
<b>Burk- och flasköl / Canned and bottled beer</b>	
<b>BALDER HELLES LAGER</b> <i>Ofilterad pilsner på kultur malt, 5,2%, 33 cl</i>	90 kr
<b>DDH MAZ</b> <i>Dubbelt torrhumlad pale ale, 5,6%, 33 cl</i>	99 kr
<b>FATAMORGANA</b> <i>Hazy dubbel IPA, 8,0%, 33 cl</i>	110 kr
<b>BIANCA TROPICAL LASSI GOSE</b> <i>Sour med tropiska toner, 4,9%, 33 cl</i>	110 kr
<b>PLEROMA RASPBERRY DREAM</b> <i>Syrlig hallondröm, 6,0%, 33 cl</i>	115 kr
<b>STELLARIS PILSNER</b> <i>Glutenfri folköl, 3,5%, 33 cl</i>	70 kr
<b>LEVON</b> <i>Belgisk pale ale med champagnejäst och amerikansk humle, 6,5%, 75 cl</i>	225 kr
<b>NOA PECAN MUD CAKE IMPERIAL STOUT</b>	115 kr
<i>Dekadent barndomsnostalgi: karamell, vanilj, nötter</i>	
<b>IMPERIAL JULMUST HOLIDAY SOUR</b>	90 kr
<i>Julig december-sour, 5,9%, 33 cl</i>	

## CIDER / CIDER

<b>KVÄLLENS CIDER</b> Fråga din servitör! / Please ask your waiter!	95 kr
<b>2018 PREMIER EMOIS</b> Cidrerie du Vulcain, Schweiz	
4,5% 75 cl	395 kr