

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Råstekt **HAVSKRÄFTA** med krodillsinlagd äpple, kålrabbiknyten och mandel  
*Seared langoustine with dill flower-pickled apples, kohlrabi and almonds*  
225 kr

Sallad på **ENDIVE** med Carolapäron, blåmögelost, mandlar och blodapelsin  
*Endive salad with pears, blue cheese, almonds and blood orange*  
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 senapspicklad rotselleri, gräddfil, lagrad hårdost och libbsticka  
*Hand cut and mixed tartar of beef or beetroots with mustard-pickled celeriac, sour cream, mature hard cheese and lovage*  
½ 195 kr / 165 kr      ¼ 295 kr / 235 kr

### PORTALMENY / SET MENU 695 kr

**Love Stew, Tupp och Vaniljkräm**  
*Love stew, Rooster and Vanilla custard*

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

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddsotad **RÖDING** från Åland med harissarostade morötter, picklad tomat och vitvinsås  
*Spiced and charred char from Åland with harissa roasted carrots, pickled tomato and white wine sauce*  
365 kr

Bakad **GULBETA** från Lilla Labäck med Vreta gulärt, ravioli fylld med Sörbros getost och örtig smörsås  
*Baked yellow beetroot from Lilla Labäck served with Vreta peas, ravioli stuffed with goat cheese from Sörbro and a herby butter sauce*  
275 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSSELLERI** med vårsallad från Lilla Labäck, rödvinssås och ramslökssmör  
*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with a spring salad from Lilla Labäck, red wine sauce and ramson butter*  
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

Skånskt **TUPLÅR** med rotselleri på tre sätt, smörad sky och ramslök  
*Rooster thigh from Skåne with celeriac in three ways, buttered gravy and ramson*  
330 kr

Tartar på **BIFFINNANLÅR** *eller* **RÖDBETA** med senapspicklad rotselleri, gräddfil, lagrad hårdost och libbsticka  
*Hand cut and mixed tartar of beef or beetroots with mustard-pickled celeriac, sour cream, mature hard cheese and lovage*  
½ 195 kr / 165 kr      ¼ 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

\* 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**  
Swedish cheese  
Se svarta tavlan! See the black board!

## DESSERTER /

Bakad **VANILJKRÄM** med rabarber från Lilla Labäck och maräng  
Vanilla custard with rhubarb from Lilla Labäck and meringue  
125 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 50 kr

**BAVAROISE** med tre sorters äpple, mandel och varm äpplesirap  
Bavaroise with three kinds of apple, almonds and a warm apple 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

## SNACKS

Struva med **LÖJROM**  
Vendace roe rosette  
95 kr

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

Friterade **KROKETTER** med lagrad hårdost och chili  
Croquettes with mature cheese and chili  
95 kr

**OSTRON\*** från Havstenssund med  
mignonette  
Oysters\* from Havstenssund with  
mignonette  
65 kr / st

**OSTRON\*** från Havstenssund med  
kärnmjök,  
citroninlagd gurka och grön chili  
Oysters\* från Havstenssund with  
butter milk,  
cucumber and chili  
75 kr / st

## 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** 155 kr  
Svensk gin, 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

**MOUSSERANDE ROSENKVITTENDRYCK**  
Quince, 33 cl 65 kr

**GINGER BEER**  
Naturfrisk, 33 cl 59 kr

**ALKOHOLFRI ÖL**  
från olika bryggerier 33 cl 59 kr

## CIDER / CIDER

**KVÄLLENS CIDER** 95 kr  
Fråga din servitör! / Please ask your waiter!

**2018 PREMIER EMOIS**  
Cidrerie du Vulcain, Schweiz  
4,5% 75 cl 395 kr

## 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:



### Fatöl / Draft beer

**PRIMA PILSNER** 82 kr  
Klassisk pilsner från Benchwarmers/Öresunds Ångbryggeri, 4,2%

**SOUR & SALT** (33cl) 95 kr  
Fräsch gose med pigg syra och sälta. Brekeriet, 5,9%

### Burk- och flasköl / Canned and bottled beer

**PINK PASSION** 95 kr  
Glutenfri suröl med passionsfrukt och hibiskus. Brekeriet, 4,8%, 33 cl

**PURPLE RAIN** 95 kr  
Syrlig öl med svarta vinbär och passionsfrukt. Brekeriet, 5,3%, 33 cl

**NOBLE HOPS** 95 kr  
Maltig pilsner från Benchwarmers. 4,6%, 33 cl

**NATUR** 110 kr  
Elegant, fatlagrad och komplex suröl. Brekeriet, 5,6%, 33 cl

**SOURBON** 150 kr  
Generös suröl lagrad på bourbonfat. Brekeriet, 8,0%, 37,5 cl

**NICK Z** 150 kr  
Lättare suröl lagrad på flaska i fem år. Brekeriet, 6,0%, 37,5 cl