

SNACKS / BITES

CHIPS med dipp
Crisps and dip sauce
70 kr

Portal's **CHARK**
Portal's charcuterie
95 kr

Frasig **SURDEG** med dipp och lagrad hårdost
Deep-fried sour dough with dip sauce and mature cheese
85 kr

Svensk hantverks-**OST**
Swedish cheese
Se svarta tavlan! *See the black board!*

OSTRON* från Havstenssund
Oysters from Havstenssund*
65 kr / st

Se svarta tavlan för fler rätter!
Please see our black board for tonight's special

FÖRRÄTTER / STARTERS

Smörstekt **HAVSKRÄFTA** med inlagd kålrabbi, len äggkräm och forellrom
Butter fried langoustines with pickled kohlrabi, egg custard and trout roe
215 kr

Gravad **VIT SPARRIS** med svenska boquerones, picklade krusbär, gotlandsgurka och fermenterad sparrisbuljong
Poached white asparagus served with Swedish boquerones, pickled gooseberries, cucumber from Gotland and fermented asparagus bouillon
175 kr

VÅRTOAST Smörstekt brioche med Portals charkuteri, nässelpesto, dillpicklad rabarber från Lilla Labäck och svensk pecorino
Butter fried brioche with Portal's charcuterie, nettle pesto, dill-pickled rhubarb from Lilla Labäck and Swedish pecorino
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* **GULBETA** med eldad grön sparris från Lilla Labäck, frasig potatis och het gräslöksmajonnäs
Mixed tartar of beef or beetroots served with charred green asparagus from Lilla Labäck, crispy potatoes and a spicy chives mayonnaise
½ 195 kr / 165 kr

PORTALMENY

Set Menu
695 kr

Tartar på biff/gulbeta, Rödning och Vaniljkräm
Beef or Beetroot tartar, Char and Vanilla custard

med utvalda drycker
Beverage pairings
+550 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddsotad **RÖDING** från Åland med vit sparris, vårg grönt från Labäck, spritärtor, forellrom och vitvinsås
Spiced and charred char from Åland served with white asparagus, spring greens from Labäck, peas, trout roe and white wine sauce
375 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

Kvällens styckdetalj av **LAMM** från Gotland med örtbodyakad bringa, eldad vårlök, kräm på broccoli och salvia
Tonight's cut of lamb from Gotland served with herb-baked lamb shoulder, charred spring onions, broccoli purée and sage
385 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med syrlig kål, picklad gurka, pepparrot och två såser 'black & white'
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with cabbage, pickled cucumber, horseradish and two sauces 'black & white'
275 kr / 245 kr

Sotad **LÅNGA** med fläderpicklad gurka, krispig potatis, rökt gräddfil, stenbitsrom och sås på brynt smör
Charred ling with elderflower-pickled cucumber, crispy potatoes, smoked sourcream, lumpfish roe and a browned butter sauce
395 kr

Tartar på **BIFFINNANLÅR** *eller* **GULBETA** med eldad grön sparris från Lilla Labäck, frasig potatis och het gräslöksmajonnäs
Mixed tartar of beef or beetroots served with charred green asparagus from Lilla Labäck, crispy potatoes and a spicy chives mayonnaise
½ 295 kr / 235 kr

Hängmörad **RYGGBIFF** från Småland (SRB/SLB) med färskpotatis, rökt gräddfil, videntomatsallad och rödvinssås
Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with new potatoes, smoked sourcream, tomato 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

OST / CHEESE

Svensk hantverks-**OST**
Swedish cheese
Se svarta tavlan! *See the black board!*

DESSERTER / DESSERTS

Bakad **VANILJKRÄM** med rabarber, grädde och maräng
Vanilla custard with rhubarb, whipped cream and meringue
125 kr

Karamelliserad **KARDEMUMMAKAKA** med jordgubbsglass och vispad champagnesabayonne
Caramelised cardamom cake served with strawberry icecream and whipped champagne sabayonne
135 kr

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

Kvällens **DESSERT**
Tonight's special
Se svarta tavlan! *See the black board!*

TILL KAFFET / SWEETS

En liten **CRÈME CANELLÉ** med romkaramell
A tiny crème canellé with a rum caramel
45 kr

Samuels **PRALIN**
Samuel's praline
55 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.