

# LUNCH VECKA TRETTIOÅTTA

serveras måndag-fredag mellan 11.15-14.30 served monday-friday between 11.15-14.30

## SNACKS

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

\* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel  
\* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

Chips med **LÖJROM** och färskost  
*Crisps, vendace roe and cream cheese*  
110 kr

Svensk **CHARK**  
*Swedish charcuterie*  
95 kr

Svensk hantverks-**OST**  
*Swedish cheese*  
Dagspris / daily price

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA** med sotad majs, krispig chorizo, gräslöksmajonnäs och jalapeño  
*Mixed tartar of beef or beetroots served with smoky corn, crispy chorizo, chives mayonnaise and jalapeño*  
½ 195 kr ½ 165 kr

Sotade **BROCCOLISKOTT** med picklad zucchini, harissa och yoghurt  
*Charred broccoli served with pickled zucchini, harissa and yoghurt*  
110kr

Tartar på **RÖDING** med romanesco, svenska alger, jalapeño och aioli  
*Tartar of char with romanesco, seaweed, jalapeño and aioli*  
125 kr

## HUVUDRÄTTER

Sotad **LUBB** med bakade morötter, sotade lökar, picklad grön tomat och basilikasås  
*Charred cusk with baked carrots, charred onions, pickled green tomato and basil sauce*  
220 kr

Smörstekt **TUPLÅRFILÉ** från Munka Ljungby med sotad spetskål, smulad getost, mandel och uppsmörad sky  
*Butterfried rooster with charred cabbage, goat cheese, almonds and buttered gravy*  
210 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med inkokt jordärtskocka, höstkål med Karl-Johan och brynt smörhollandaise  
*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with Jerusalem artichoke, cabbage with Karl-Johan mushroom and brown butter hollandaise*  
275 kr / 245 kr

Krispig **BONDBÖNA** från Joost med stekt svamp, råhyvlat äpple och rostad vitlöksmajonnäs  
*Crispy peas from Joost with fried mushroom, apple and roasted garlic mayonnaise*  
185 kr

**FISKWALLENBERGARE** med fänkålscrudité, gröna ärtor, forellrom och sandefjordsås  
*Fish caked served with fennel crudité, green peas, trout roe and sauce Sandefjord*  
265 kr

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA** med sotad majs, krispig chorizo, gräslöksmajonnäs och jalapeño  
*Mixed tartar of beef or beetroots served with smoky corn, crispy chorizo, chives mayonnaise and jalapeño*  
½ 295 kr ½ 235 kr

Smörstekta **KANTARELLER** på brioche med bakat ägg, löjrom från Bottenviken, syrad grädde och krondill  
*Brioche with chantarelles, poached egg, bleak roe, sour cream and dill flowers*  
325 kr

## DRYCKER / DRINKS

Pilsner 85 kr / 65 kr  
Folköl 75 kr  
Alkoholfri öl 65 kr

Must från Lidköping - olika smaker 65 kr  
Soda från Lidköping - olika smaker 65 kr  
Kolsyrat vatten 30 kr *per person*  
Ett glas vin till lunchen 125 kr  
*Be om fullständig lista för fler alternativ!*

## FRÅN DESSERTVAGNEN/ FROM THE DESSERT TROLLEY

Valfri 55 kr / st  
**CHOKLADMousse**  
*Chocolate mousse*  
**SAMUELS PRALINER**  
*Samuel's pralines*  
**DAGENS BAKVERK**  
*Today's pastry*

### PORTALS TRERÄTTERS

*Three courses Portal lunch*

Tartar på **RÖDING**

*Tartar of char*

**KANTARELLER**

*Chantarelles*

**Något från dessertvagnen**

*Your choice from the dessert trolley*  
450 kr