

SNACKS / BITES

Chips med **LÖJROM** och färskost
Crisps, vendace roe and cream cheese
110 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 med mignonette
Oysters from Havstenssund served with mignonette*
65 kr / st

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

Friterade **MANDLAR**
Marcona almonds
70 kr

Spanska **OLIVER**
Spanish olives
60 kr

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Crudo på **GÖS** från Hjälmarens med gröna jordgubbar och buljong på Vikentomat
Crudo of pike perch with green strawberries and a Viken tomato bouillon
175 kr

Smörstekta **KANTARELLER** i en petit choux fylld med lardo, picklad gurka och riven hårdost
Chanterelle petit choux served with lardo, pickled cucumber and mature cheese
215 kr

Len äggkräm med **MAJSKYCKLINGLÅR** från Munka Ljungby, krispigt kycklingskinn, picklad kålrabbi, tryffel och smörad buljong
Silky egg custard with cornfed chicken thighs from Munka Ljungby, crispy chicken skins, pickled kohlrabi, truffle and buttered bouillon
185 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 195 kr / 165 kr

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserad småpotatis och skum på brynt smör
Portal's Love Stew with vendace roe from Bottenviken, butter glazed potatoes and a browned butter foam
245 kr

Love Stew (eller Kärleksgrytan!) representerar svenska smaker och råvaror från hela landet och kom till 2012 när Klas turnerade som nybliven Årets Kock runt om i Europa. Bäst med ett glas champagne eller öl och snaps!

Love Stew represents Swedish flavours and produce from the whole country, and was created during Klas's european tour as Chef of the Year Award 2012. Try it with a glass of champagne or a beer and akvavit!

PORTALMENY / SET MENU 695 kr
Tartar på nötinnanlår/gulbeta, Röding och Chokladkräm
Steak or Beetroot tartar, Rainbow trout and Chocolate crème
med utvalda drycker
Beverage pairings
+550 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddsotad filé och tartar på **RÖDING** från Norrland med gulbetsknyten, sesamfrön, forellrom och smörsås
Spiced filet and tartar of char from Norrland served with beetroot wrappers, sesame seeds, trout roe and butter sauce
375 kr

Smörbakad **TORSK** med kantareller, krondillsinlagda äpplen, blomkålskräm, kryddost och skummig kräftbuljong
Baked cod with chanterelles, dill flower-pickled apples, spiced cheese and a crayfish foam
385 kr

Frasig **BONDBÖNA** från Västerås med Karl-Johansvamp, chilipicklad pumpa, mandlar och riven hårdost
Crispy fava bean from Västerås with porcini, chilipickled pumpkin, almonds and cheese
285 kr

Kvällens styckdetalj av **LAMM** från Gotland med krokett på jordärtskocka, rökt lök, grönkål och tryffel
Tonight's cut of lamb served with a Jerusalem artichoke croquette, smoked onion, kale and truffle
380 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med inkott 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

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 / 235 kr

Hängmörad **RYGGBIFF** från Småland (SRB/SLB) med grönt från Lilla Labäck, frasig potatis och rödvinssås
Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with greens from Lilla Labäck, crispy potato 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



Se svarta tavlan för fler rätter!
Please see the black board for additional dishes!

OST / CHEESE

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

DESSERTER / DESSERTS

Nybakad **MANDELKAKA** med kardemumma, blåbär och punschgrädde
Almond cake with blueberries and whipped cream with punsch
125 kr

Mörk **CHOKLADKRÄM** med svarta vinbär från Tonys trädgård, ingefära och maräng
Dark chocolate crème with blackcurrants from Tony's garden, ginger and meringue
135 kr

Frusen **ÄPPLESANDWICH** med krispigt havreflarn, kanel och romkaramell
Apple ice cream sandwich with oatmeal biscuit, cinnamon and caramel flavored with rum liquor
125kr

GLASS *eller* **SORBET**
Ice cream or sorbet
1 smak 55 kr
2 smaker 95 kr
3 smaker 120 kr

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

Allergi? Tala med din servis så guidar vi dig.
Allergies? Speak with your waiter for guidance.

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