

# LUNCH VECKA TJUGOSJU

Serveras måndag-fredag mellan 11.15-14.30 Served monday-friday between 11.15-14.30

Reducerad meny mellan 14.30-17.00 We serve a smaller menu between 14.30-17.00

## SNACKS

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

Portals **LUFTTORKADE CHARK**  
*Swedish charcuterie*  
95 kr

Svensk **HANTVERKSOST**  
*Swedish artisanal cheese*  
Dagspris / daily price

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA & PORTABELLO**  
med sommargrönt, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön  
och hårdost  
*Mixed tartar of beef or golden beets served with summer greens,  
pickled gooseberry, gremolata on sunflower seeds and matured cheese*  
½ 195 kr ½ 165 kr

Halstrad **PILGRIMSMUSSLA** från Norge med vit sparris,  
spritärtor och smörsås med fjolårets sparris  
*Seared scallop from Norway with white asparagus, peas, butter sauce  
with asparagus*  
225 kr

Portals **LOVE STEW** med lenrimmad regnbåge från Åland,  
glaserad småpotatis och rökt luftig äggkräm och fläder  
*Portals Love Stew with lightly cured rainbow trout from Åland, glazed  
potatoes, smoked egg foam and elder flower*  
185 kr  
Love Stew (eller Kärleksgrytan!) representerar svenska smaker och råvaror från  
hela landet och kom till 2012 när Klas turnerade som nybliven Årets Kock  
runtom 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

### PORTALS TRERÄTTERS

*Three courses Portal lunch*

#### Tartar

*Mixed tartar*

#### Wallenbergare

*Fish and shellfish cake*

#### Godbit från dessertvagnen

*Your choice from the dessert trolley*  
450 kr

## HUVUDRÄTTER

Bakad **FLÄSKKARRÉ** från Rocklunda med tomatsallad, friterad  
potatis och rökig choronsås  
*Baked pork tenderloin from Rocklunda with tomato salad, fried pota-  
toes and smoky choron sauce*  
215 kr

Ångad, rimmad **TORSK** med gubbröra, brynt smör och  
kokt potatis samt färska örter  
*Steamd cod with anchovies and egg, served with boiled potatoes and  
fresh herbs*  
225 kr

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med inkokt potatis,  
glaserad spetskål och hollandaise med sobrasada  
*Schnitzel of pork or celeriac with potato, glazed cabbage and  
sobrasada hollandaise.*  
285 kr / 255 kr

Frasig **FÄRSKLÖK** med dragonstuvad majs, hårdost samt chili-  
picklad kålrabi  
*Crispy fresh onions with tarragon stewed corn,cheeses and chili-pickled  
kohlrabi.*  
205 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och skaldjur med  
färsipotatis, havssallat och sandefjordsås med blåmusslor.  
*Crispy fish and shellfish cake with new potatoes, algae and  
sandefjord sauce with mussels.*  
265 kr

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA & PORTABELLO**  
med sommargrönt, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön  
och hårdost  
*Mixed tartar of beef or golden beets and mushrooms served  
with summer green, pickled gooseberry, gremolata on sunflower seeds  
and matured cheese*  
¼ 295 kr ¼ 235 kr  
*Tillval: Liten grönsallad 40 kr*

Hängmörad **MJÖLKKO** (SRB/SLB) från Småland med  
sommargrönt, friterad potatis och steksky  
*Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with summer  
vegetables, fried potato and beef jus*  
Se svarta tavlan för vikter (Tillagningstid ca 40 minuter)

## DRYCKER / DRINKS

Pilsner 85 kr / 68 kr

Folköl 80 kr

Alkoholfri öl 65 kr

Must från Lidköping - olika smaker 65 kr

Läsk - olika smaker 45 kr

Ett glas vin till lunchen 125 kr

Kolsyrat vatten 30 kr *per person*

*Be om fullständig lista för fler alternativ!*

## FRÅN DESSERTVAGNEN/ FROM THE DESSERT TROLLEY

*Valfri 55 kr / st*

### VARM MADELEINEKAKA

*Warm Madeleine cake*

### SAMUELS CHOKLADPRALIN

*Samuels chocolate praline*

### DAGENS BAKVERK

*Today's pastry*

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