

## PORTALS SOMMARMENY

### SNACKS / BITES

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

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

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

Färska **SOMMARPRIMÖRER**  
*Fresh summer cruditées*  
85 kr

Svensk **HANTVERKSOST**  
*Swedish artisanal cheese*  
Se svarta tavlan! *See the black board!*

Friterade **MANDLAR**  
*Crispy almonds*  
70 kr

**OLIVER**  
*olives*  
60 kr

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

### FÖRRÄTTER / STARTERS

Smörstekt **RÅRAKA** med löjrom från Bottenviken, smörstekta kantareller, syrad grädde och dill  
*Crispy swedish hash with vendace roe from Bottenviken, butter fried chantarells, cream cheese and dill*  
265 kr

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA OCH PORTABELLO** med sommargrönt, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön och hårdost  
*Mixed tartar of beef or golden beets and mushroom served with summer greens, pickled gooseberry, gremolata on sunflower seeds and matured cheese*  
½ 225 kr / 185 kr

Portals **AGNOLOTTI**-pasta med kronärtskocka, vongolemusslor och smörad buljong  
*Portals agnolotti with artichoke, vongole mussels and bouillon*  
195 kr

Portals **LOVE STEW** med lenrimmad regnbåge från Åland, glaserad småpotatis och rökt luftigt äggkräm och fläder  
*Portals Love Stew with lightly cured rainbow trout from Åland with 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 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

**Portals Love stew**  
*Portals Love stew*  
**Lammterriner**  
*Slow braised lamb terrine*  
**Jordgubbar**  
*Strawberries*  
675:-  
*Dryckespaket*  
*Beverage pairings*  
550 kr

#### SOMMAR PÅ PORTAL

Nu väntar sköna sommardagar med sol och ledighet och vi välkomnar er hela sommaren för god mat och dryck. Råraka med löjrom och somrig dessert med jordgubbar är några starka pjäser vi rekommenderar.

Kolla vår hemsida för våra öppettider och mer information

## PORTALS SOMMARMENY

### VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddsotad **REGNBÅGE** med krämig potatis, kålraabiknyten, pepparrot och sandefjordsås med kronhill  
*Spiced and charred rainbow trout with creamy potatoes, kohlrabi, horse radish and sandefjord sauce with dill*  
345 kr

Pannstekt **FLATBREAD** med sotad zucchini, vikentomater, getost från Sörbro och mandelromesco  
*Pan fried flatbread with charred zucchini, tomatoes, goat cheese from Sörbro and romesco sauce with almonds*  
275 kr

Nattbakad **LAMMERRINE** från svenska gårdar med sallat, het gräslöksmajonnäs, friterad potatis, tryffel och rödvinssky  
*Slow braised lamb terrine from swedish farms with summer greens, spicy chive mayonnaise, fried potato, truffle and red wine jus*  
355 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSSELLERI** med inkokt potatis, glaserad spetskål och hollandaise med sobrasada  
*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with potato, glazed cabbage and sobrasada hollandaise*  
285 kr / 255 kr

Tartar på **NÖTINNANLÅR** *eller* **GULBETA OCH PORTABELLO** med sommargrönt, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön och hårdost  
*Mixed tartar of beef or golden beets and mushroom served with summer greens, pickled gooseberry, gremolata on sunflower seeds and matured cheese*  
½ 325 kr / 255 kr  
*Tillval: liten grönsallad 40 kr*

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med sommargrönt, Pommes Anna och steksky  
*Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland served with summer greens, Pommes Anna and beef jus*  
*Se svarta tavlan för vikter (Tillagningstid ca 50 minuter)*  
*See out black board for cuts (Please allow 50 minutes to cook)*  
2,5 kr/g



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

### OST / CHEESE

Svensk **HANTVERKSOST**  
*Swedish artisanal cheese*  
Se svarta tavlan! *See the black board!*

### DESSERTER / DESSERTS

Svenska **JORDGUBBAR** med glass, vaniljmousse och blommig maräng  
*Swedish strawberries with ice cream, vanilla mousse and meringue*  
145 kr

Portals **OSTKAKA** med vaniljdiplomat, rabarberkompott och mandel  
*Swedish cheesecake with vanilla cream, rhubarb and almonds*  
135 kr

Varma **MADELEINEKAKOR** med chokladsås  
*Warm Madeleine cakes with chocolate sauce*  
100 kr

Kvällens **GLASS** *eller* **SORBET**  
*Ice cream or sorbet of the evening*  
55 kr / skopa

### TILL KAFFET / SWEETS

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

Samuels **CHOKLADPRALIN**  
*Samuel's chocolate praline*  
55 kr

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