

LUNCH VECKA TRETTIOSJU

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**
Housemade charcuterie
95 kr

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Smörstekta **KANTARELLER** på surdegstoast med isad silverlök och riven tryffel
Chantarelles fried with butter on sourdough toast, silver onion and fresh truffle
235 kr

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserad småpotatis och luftig äggkräm med brynt smör
Portals Love Stew with vendace roe from Bottenviken, glazed potatoes, egg foam with brown butter
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 runtom i Europa. Godast med ett glas champagne eller öl och snaps!

Love Stew represents Swedish flavours and produce from the whole country. It 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

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA- OCH PORTABELLO** med sensommargrönt, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön och hårdost
Mixed tartar of beef or golden beets served with late summer greens, pickled gooseberries, gremolata with sunflower seeds and matured cheese
½ 225 kr ½ 185 kr

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

Litet vinpaket till 220 kr

HUVUDRÄTTER

Bakad **ANK-OCH KYCKLINGTERRIN** med rostad jordärtskockskräm, morötter, picklade senapsfrön och rödvinsås
Baked duck and chicken terrine with roasted Jerusalem artichoke cream, pickled mustard seeds and red wine sauce
210 kr

Bakad **KOLJA** med brynt smör, rostade betor, rågsmul samt kapris
Baked haddock with browned butter, roasted beetroot, rye and capers
220 kr

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med inkokt potatis, glaserad spetskål och hollandaise med Café de Paris
Schnitzel of pork or celeriac with pickled potatoes, glazed cabbage and hollandaise with Café de Paris
285 kr / 255 kr

Frasig **POTATIS-OCH LÖKTARTE** med picklade kantareller, Gammelknasost, sotad sharlottenlök och örtsallad
Potato-and onion tart with pickled chanterelles, Gammelknas cheese, smoked shallots and fresh herbs
185 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk-och skaldjur med färskpotatis, sensommargrönt och fänkål- och kräftsås
Crispy fish-and shellfish cake with new potatoes, summer greens with fennel- and crayfish sauce
265 kr

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA- OCH PORTABELLO** med sensommargrönt, picklade krusbär, gremolata på solrosfrön och hårdost
Mixed tartar of beef or golden beets and mushrooms served with late summer greens, pickled gooseberries, gremolata with sunflower seeds and matured cheese
½ 325 kr ½ 255 kr
Tillval: Liten grönsallad 40 kr

Hängmörad **MJÖLKKO** (SRB/SLB) från Småland med sensommargrönt, friterad potatis och stekskey
Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with late summer greens, fried potatoes and beef jus
Se svarta tavlan för vikter (Tillagningstid ca 40 minuter)
See our black board for cuts (Please allow ca 40 minutes to prepare)

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!

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

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