

LUNCH VECKA FYRTIOTVÅ

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**
Portals 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 runt om 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 pepparrotspicklad gurka, mandlar och krispigt kycklingskinn
Mixed tartar of beef or golden beets served with horse radish pickled cucumber, almonds and chicken skin
Nötytterlår: ½ 225 kr ¾ 325 kr Gulbeta och portabello ½ 185 kr ¾ 255 kr
Tillval: Liten grönsallad 40 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

Fyllt **KÅLKNYTTE** med vilt-rilette, potatispuré, stekta kantareller och gräddsås
Filled cabbage with rilettes on game, potatoe purée, fried chantarelles and cream sauce
225 kr

Kryddsotad **REGNBÅGE** med broccoli, picklad rättika, sesam och musselsås
Charred trout with broccoli, pickled radish, sesame and mussle sauce
230 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

Mustig **RIBOLLITA** på vita bönor, rostad pumpa, sotade lökar och endivesallad
Ribolita on white beans with roasted pumpkin, blakened onions and endive
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

Helstekt **GÅRDSKYCKLING FÖR TVÅ** från Munka-Ljungby med grönt från Lilla Labäck, gelé och gräddsås (tillagningstid ca 30 min)
Whole roasted chicken for two with gereens fom Lilla Labäck, jelly and cream sauce (please allow ca 30 min to prepare)
695kr

Hängmörad **MJÖLKKO** (SRB/SLB) från Småland med sensommargrönt, friterad potatis och stesky
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)
2,5 kr/g

DRYCKER / DRINKS

Pilsner 85 kr / 68 kr

Folköl 80 kr

Lättöl-How to really beat the system 65kr

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*

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.