

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

OSTRON* från Havstenssund med vinägrett

Oysters from Havstenssund with viniagrette*

65 kr/st

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 the black board for additional dishes!

PORTALMENY

Portals Love stew

Portals Love stew

Vilt eller Torsk

Game or Cod

Hjortron

Cloudberry

745:-

Dryckespaket

Beverage pairings

550 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Krispig **RÅRAKA** med smörstekta kantareller,
silverlök och hösttryffel
Crispy swedish hash with butter fried chantarelles, onion and
autumn truffle
255 kr

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA- OCH**

PORTABELLO med pepparrotspicklad gurka,

mandlar och krispigt kycklingskinn

Mixed tartar of beef or golden beets- and portabello

served with horse radish pickled cucumber, almonds and

crispy chicken skin

½ 225 kr / 185 kr

Färskostfylld **RAVIOLI** med havskräfta, picklad

kålrabbi och het kräftsås

Ravioli filled with cream cheese, langoustine, pickled tomato

and spicy cray fish sauce

225 kr

Variation på **TOMAT** med picklade gröna jordgubbar

och syrlig tomatbuljong med citrontimjan

Variation on tomatoes with pickled green strawberries and

tomato broth with lemon thyme

175 kr

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken,

glaserad småpotatis och luftig äggkräm med brynt

smör

Portals Love Stew with vendace roe from Bottenviken with

glaced potatoes and 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. 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

Se svarta tavlan för fler rätter!

Please see the black board for additional dishes!



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddsotad **TORSK** med variation på rotselleri, smörstekta
kantareller, vitvinssås och tryffel
Charred cod with celeriac in three ways, chantarelles, white wine sauce and
truffle
385 kr

Fyllt **KÅLKNYTE** med smörstekta kantareller, vreta gulärt och

svampsky

Filled cabbage with butter fried chantarelles, yellow peas and mushroom jus

285 kr

Kvällens styckdetalj av **VILT** från svenska gårdar med rökt

jordärtskockkräm, frasig krokett och steksy

Tonight cut of game from swedish farms with smoked Jerusalem artichoke cre-

am, crouquette and gravy

385 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** med inkokt potatis,

glaserad spetskål och hollandaise med Café de Paris

Crispy schnitzel of pork or celeriac served with potato, glazed cabbage and

hollandaise with Café de Paris

285 kr / 255 kr

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA- OCH**

PORTABELLO med pepparrotspicklad gurka, mandlar och krispigt

kycklingskinn

Mixed tartar of beef or golden beets- and portabello served with horse radish

pickled cucumber, almonds and crispy chicken skin

½ 325 kr / 255 kr

Tillval: liten grönsallad 40 kr

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med

höstgrönt, Pommes Anna och steksy

Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland served with 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

Helstekt **GÅRDSKYCKLING** för 2 personer

med gräddsås, gelé och höstgrönt

Whole roasted chicken for 2 persons white cream sauce,

jelly and greens

(Tillagningstid ca 30 minuter/please allow 30 minutes to cook)

695 kr

OST / CHEESE

Svensk **HANTVERKSOST**

Swedish artisanal cheese

Se svarta tavlan! *See the black board!*

DESSERTER / DESSERTS

Myltade **HJORTRON** med glass,

mandelkaka, vaniljmousse och granskott

Cloudberry compote with ice cream, almond

cake, vanilla mousse and spruce shoots

155 kr

Portals **VANILJKRÄM** med kanderade

frön och pistage, salt kolaskum

och riven mörk choklad

Portals vanilla cream with candied seeds and

pistachios, salty caramel foam and chocolate

135 kr

Frasig **MANDELMUSSLA** fylld med

diplomatkrem, hallonparfait och

lemoncurd

Crispy almond cake filled with vanilla cream,

raspberry parfait and lemon curd

150 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.

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