SNACKS / BITES

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

Portals varma **BRÖD** på Ölandsvete med syrat smör
Portals warm bread with cultured butter
65 kr

OSTRON* från Havstenssund med vinägrett
Oysters from Havstenssund with viniagrette*
65 kr/st

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

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Portals charcuterie
95 kr

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

Friterade **MANDLAR**
Crispy almonds
70 kr

OLIVER
Olives
60 kr

PORTALMENY

Portals Love stew
Portals Love stew
Dovhjort *eller* **Torsk**
Deer or Cod
Hjortron
Cloudberry
745:-
Dryckespaket
Beverage pairings
550 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Krispig **RÅRAKA** med smörstekta kantareller, silverlök och höstttryffel
Crispy swedish hash with butter fried chantarelles, onion and autumn truffle
245 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

Varm **PUMPABULJONG** med stekt höstsvamp, rostad pumpa och osten Gammelknas
Warm pumpkin bouillon with mushroom, roasted pumpkin and cheese
175 kr

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

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 säsongens svamp, Vreta gulärt och svampsky
Filled cabbage with butter fried chantarelles, yellow peas and mushroom jus
285 kr

Kvällens styckdetalj av **DOVHJORT** med rökt jordärtskockskräm, frasig krokett och steksky
Tonight cut of deer with smoked Jerusalem artichoke cream, crouquette and gravy
385 kr

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** 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
¼ 325 kr / 255 kr
Tillval: En liten grönsallad 40 kr

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med höstgrönt, Pommes Anna och steksky
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

Eldad **GLACE AU FOUR** med kardemummakaka, blåbär och citrontimjan
Burned Glace Au Four with cardamom cake, blueberries and lemon thyme
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*