

LUNCH VECKA FYRTIOÅTTA

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

OSTRON* från Bohuslän med vinägrett
Oysters from Bohuslän with viniagrette*
70 kr / st

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

Smörstekt **SVAMP** på surdegstoast med isad silverlök och riven tryffel
Butter fried mushroom with butter on sourdough toast, silver onion and fresh truffle
220 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 **NÖYTTERLÅR** *eller* **BETA- OCH PORTABELLO** med pepparrotspicklad gurka, mandlar och krispigt kycklingskinn
Mixed tartar of beef or beets and portabello with horse radish pickled cucumber, almonds and chicken skin
225 kr / 185 kr

Sockersaltad **REGNBÅGE** med syrad fänkål, regnbågsrom och pepparrot
Cured rainbow trout with pickled fennel, trout roe and horse radish
175 kr

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!

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

HUVUDRÄTTER

BLODPUDDING med bacon, stekt äpple, rårörda lingon och brynt smör
Pan fried black pudding with bacon, apple, lingon berries and brown butter
210 kr

Bakad **TORSK** med puré på blomkål och miso, friterad gari, mandel och brynt sojasmör
Baked cod with cauliflower puré with miso, fried gari, almonds and brown butter with soy
225 kr

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSSELLERI** med inkokt potatis, glaserad vinterkål och smörsås med Portals pickels och senap
Schnitzel of pork or celeriac with pickled potatoes, glazed cabbage and butter sauce with Portals pickles and mustard
285 kr / 255 kr

Friterad **ARANCINI** med svamp, rostad och picklad pumpa, svampskum och riven tryffel
Fried arancini with mushrooms, roasted and pickled pumpkin, mushroom foam and truffle
205 kr

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

Helstekt **GÅRDSKYCKLING FÖR TVÅ** från Munka-Ljungby med grönt från Lilla labäck, gelé och gräddsås (Tillagningstid ca 40 min)
Whole roasted chicken for two with greens from Lilla Labäck, jelly and cream sauce (Please allow about 40 minutes to cook)
695 kr

Tartar på **NÖYTTERLÅR** *eller* **BETA- OCH PORTABELLO** med pepparrotspicklad gurka, mandlar och krispigt kycklingskinn
Mixed tartar of beef or beets and portabello with horse radish pickled cucumber, almonds and chicken skin
½ 325 kr / 255 kr
Tillval: liten grönsallad 40 kr

PORTALS TRERÄTTERS

Three courses Portal lunch

Regnbåge
Rainbow trout
Schnitzel
Schnitzel
Godbit från dessertvagnen
Your choice from the dessert trolley
450 kr
Litet vinpaket till 220 kr

HÄNGMÖRAD MJÖLKKO

(SRB/SLB) från Småland med vintergrönt, friterad potatis och steksky
Dry aged beef from Småland (SRB/SLB) served with 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 cook)
2,5 kr/g

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

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