

# LUNCH VECKA FYRTIONIO

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 **NÖTYTTERLÅR** *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 kryddost  
*Cured rainbow trout with pickled fennel, trout roe and spiced cheese*  
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 145 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

Portals **KÖTTBULLAR** med potatispuré, lingon, inlagd gurka och gräddsås  
*Portals meatballs with mashed potatoes, lingonberries, cucumber and cream sauce*  
235kr

Kryddstodad **REGNBÅGE** med blomkålskräm, friterad brysselkål, forellrom och brynt smör  
*Spiced trout with cauliflower cream, brussels sprouts, trout roe and brown butter*  
235 kr

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

Bakad **ROTSELLERI** med gotlandslinser, stekt svamp, veloutéskum och havgus  
*Baked celeriac with lentils, mushroom, velouté and cheese*  
190 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 **NÖTYTTERLÅR** *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

## DECEMBERMENY

December menu

### Regnbåge

Rainbow trout

### Schnitzel

Schnitzel

### Godbit från dessertvagnen

Your choice from the trolley

450 kr

Litet vinpaket till 220 kr

## HÄNGMÖRAD MJÖLKKO

(SRB/SLB) från Småland med vintergrönt, friterad potatis och stekskey

*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 approximately 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.