

LUNCH VECKA FEMTIOETT

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

Dagens **OSTRON*** med vinägrett
Today's oysters* with viniagrette
Dagspris/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

Gravad **REGNBÅGE** med syrad fänkål, regnbågsrom och kryddost
Cured rainbow trout with pickled fennel, trout roe and spiced cheese
175 kr

HUVUDRÄTTER

Portals **"BIFF Á LA LINDSTRÖM"** med rostad potatis, kapis, kryddsmör och rödvinsky
Portals "biff a la Lindström" with roasted potatoes, capers, herb butter and red wine sauce
225kr

Smörbakad **KOLJA** med glaserad spetskål, picklad gurka, vitvinsås och fänkålscrudité
Butter baked haddock with glazed cabbage, pickled cucumber, white wine sauce and fennel crudité
235 kr

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

Portals **"NOBELGRÖT"** med gryn från Hidden in grains, picklad lök, vintersallat, krutonger och kvibilleost
Portals "Nobel prize porrige" on grains from Hidden in grains, pickled onions, winter salad, crutons and blue cheese
190 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och skaldjur med potatis, vintergrönt och kräftsås
Crispy fish-and shellfish cake with new potatoes, greens 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
1/1 325 kr / 255 kr
Tillval: liten grönsallad 40 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 approximately 40 minutes to cook)
2,5 kr/g

DECEMBERMENY

December menu

Regnbåge

Rainbow trout

Schnitzel

Schnitzel

Godbit från dessertvagnen

Your choice from the trolley

450 kr

Litet vinpaket till 220 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

* 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.