

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 Bohuslän med vinägrett
Oysters from Bohuslän with vinaigrette*
70 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!*

PORTALS DECEMBERMENY

Portals Love stew

Portals Love stew

Dovhjort eller Torsk

Deer or Cod

Glace au four

Glace au four

Tillval svensk hantverksost 110:-

Kaffegodis

Sweets

745:-

Dryckespaket

Beverage pairings

550 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Krispig **RÅRAKA** med smörstekt svamp, silverlök och vintertryffel
Crispy swedish hash with butter fried mushroom, onion and winter truffle
235 kr

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA OCH PORTABELLO** med pepparrotpicklad 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 rostad och krämig pumpa samt med osten Gammelknas
Warm pumpkin bouillon with roasted and creamy pumpkin and Gammelknas 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 glazed potatoes and egg foam with brown butter
245 kr
Tips! En liten öl och Portals snaps 165 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 trattkantareller, vitvinsås och vintertryffel
Charred cod with celeriac in three ways, chantarelles, white wine sauce and winter truffle
385 kr

Fyllt **KÅLKNYTE** med rostad jordärtskocka, Vreta gulärt och svampsky
Filled cabbage with roasted Jerusalem artichoke, 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 vinterkål och smörsås med Portals pickles, pepparrot och senap
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with potato, glazed cabbage and butter sauce with Portals pickles, horse radish and mustard
285 kr / 255 kr

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA OCH PORTABELLO** med pepparrotpicklad 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: En liten grönsallad 40 kr

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med vintergrönt, Pommes Anna och steksky
Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland served with winter 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 vintergrönt
Whole roasted chicken for 2 persons white cream sauce, jelly and winter greens
(Tillagningstid ca 40 minuter/please allow 40 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
Flamed 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

Julklappstips!
Samuels pralinask, 6 smaker
195 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