LUNCH VECKA TVÅ

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
Todays 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, glaced 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

Plommonspäckad **FLÄSKKARRÉ** med rostade rotfrukter, gräddsås och gelé
Pork tenderloin stuffed with plums, roasted root vegetables, cream sauce and jelly
225kr

Smörbakad **TORSK** med räkor, pepparrot, potatis och brynt smör
Butter baked cod with shrimps, horse radish, potatoes and brown butter
235 kr

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** 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

Harissa glacerade **MORÖTTER** med frasiga ärter, picklad steklök, hummus och majonnäs med yoghurt
Harissa glazed carrots with crispy peas, pickled onions, hummus and mayonnaise with yoghurt
205 kr

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och skaldjur med potatis, vintergrönt och kräftsås
Crispy fish-and shellfish cake with 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

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

PORTALMENY
Portal 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 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

** 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.