

# LUNCH VECKA TRE

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

## HUVUDRÄTTER

**PANNBIFF** på vilt med ölkokt lök, rårörda lingon och frasigt löksmul  
Salisbury steak with onions boiled in beer, lingonberries and onion crumble  
235kr

Kryddsotad **REGNBÅGE** med broccolipuré, jalapeños, vitvinssås och mandlar  
Charred rainbow trout with broccoli puré, jalapeño, white wine sauce and almonds  
225kr

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

Frasig **KIKÄRTSPANNKAKA** med vitlöksstekt svamp, sotad zucchini, rökig romescosås och getfärskost  
Socca pancake with garlic fried mushrooms, charred zucchini, grilled romesco sauce and goat cheese  
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  
1/2 325 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

### Tartar

Tartar

### 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.