

# LUNCH VECKA FEM

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 karljohankräm, jordärtskockschips, inlagd svart trumpetsvamp och rostad mandel  
Mixed tartar of beef *or* beets and portabello with porchini cream, Jerusalem artichoke chips, pickled black trumpet mushroom and roasted almonds  
225 kr / 185 kr

## HUVUDRÄTTER

**FLÄSKLÄGG** med rotmos, smörad fläskbuljong, picklade senapsfrön och rostad lök  
Pork knuckle with root vegetable mash, buttered pork broth, pickled mustard seeds and roasted onions  
225kr

Frasig **DAGENS FISK** med krabbröra, skummig krabbsås, fläderpicklad gurka och fänkålscurdité  
Crispy catch of the day with crabmix, crab broth, elderflower pickled cucumber and fennel curdité  
235kr

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

**GETOSTTERRIN** med kaffebakad rödbeta, mandel-och honungs vinaigrette, purjolök och krutonger  
Goat cheese terrine with coffee baked beetroot, almond-and honey vinaigrette, leek and crutons  
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 karljohankräm, jordärtskockschips, inlagd svart trumpetsvamp och rostad mandel  
Mixed tartar of beef *or* beets and portabello with porchini cream, Jerusalem artichoke chips, pickled black trumpet mushroom and roasted almonds  
1/2 325 kr / 255 kr Tillval: liten grönsallad 40 kr

## DRYCKER / DRINKS

Eslövs lager 89 kr / 74 kr  
Eslövs IPA 115kr /90kr  
Folköl 80 kr  
Alkoholfri öl 65 kr  
Ett glas vin till lunchen 145 kr  
Must från Lidköping - olika smaker 65 kr  
Läsk - olika smaker 45 kr  
Stikkedricka-hallon 65kr  
Ett glas vin till lunchen 145 kr  
Kolsyrat vatten 30 kr  
per person

## 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.