

LUNCH VECKA SEX

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

Färskostfylld **RAVIOLI** med havskräfta, picklad
kålrabbi och het kräftsås
Ravioli filled with cream cheese, langoustine, pickled kohlrabi and spicy cray fish sauce
225 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 and 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 runt om 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

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

Kolsyrat vatten 30 kr

per person

FRÅN DESSERTVAGNEN FROM THE DESSERT TROLLEY

Valfri 55 kr / st

VARM MADELEINEKAKA

Warm Madeleine cake

SAMUELS

Samuels chocolate praline

CHOKLADPRALIN

Samuels chocolate praline

DAGENS BAKVERK

Today's pastry

HUVUDRÄTTER

KÖTTBULLAR med potatispuré, skummig gräddsås,
pressgurka och lingon
Meat balls with potato puré, cream sauce, pickled cucumber
and lingon berries
225kr

Kryddsotad **REGNBÅGE** med sotad broccoli,
brynt sojasmör och mandel
Spice cured rainbow trout with grilled broccoli,
browned butter with soya and almonds
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, glaced cabbage
and butter sauce with Portals pickle and horse radish
285 kr / 255 kr

GNOCCHI med smörkokta bondbönor, picklad lök,
potatisskum och tryffel
Gnocchi with butter boiled broad bean, pickled onion,
potato foam and truffle
210 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

1/3 325 kr / 255 kr Tillval: liten grönsallad 40 kr

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 around 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.