

## 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

Dagens **OSTRON\*** med vinägrett  
*Today's oysters\* with vinaigrette*  
Dagspris/ 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!*

### PORTALMENY

**Portals Love stew**  
*Portals Love stew*  
**Dovhjort eller Torsk**  
*Deer or Cod*  
**Glace au four**  
*Glace au four*  
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 kohlrabi 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 runtom 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 ling 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 stekskey  
*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 stekskey  
*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

\* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel  
\* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

Allergi? Tala med din servis så guidar vi dig.  
Allergies? Speak with your waiter for guidance.