

# LUNCH VECKA NIO

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*

Portals **LUFTTORKADE CHARK**

*Portals charcuterie 95*

Svensk **HANTVERKSOST**

*Swedish artisanal cheese*

*dagspris / daily price*

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Färskostfylld **RAVIOLIO** med vintertryffel och skummig vitvinsås med svamp och sherry

*Cream cheese filled raviolo with winter truffle and white wine sauce with mushroom and sherry 225*

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 and egg foam with brown butter 245*

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, jordärsskockschips, 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 ½ 225 / 185*

## HUVUDRÄTTER

**PERSILJEJÄRPAR** på viltfärs med potatispuré, gräddsås, svartvinbärsgelé och picklad gurka

*Beef-patties on game, with potato puré, cream sauce, black currant jelly and pickled cucumber 220*

Sotad **REGNBÅGE** med broccolipuré, rostad broccoli, rökt smörsås och forellrom

*charred rainbow trout with broccoli puré, roasted broccoli, smoked butter sauce and trout roe 225*

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med stråpotatis, inlagd gurka, selleri och remoulad på lagrad ost och äpple

*Schnitzel of pork or celeriac with shoe string fries, pickled cucumber, celery and remoulad on aged cheese and apples 285 / 255*

**FLATBREAD** med hummus, rostad aubergine, picklad zucchini, grönkål, blåmögelosten hallands siren och pumpafrön

*Flatbread with hummus, roasted aubergine, pickled zucchini, green cabbage, blue cheese hallands siren and pumpkin seeds 205*

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och räka med vintergrönt, ansjovis, potatis, pepparrot och forellrom

*Crispy fish-and shrimp cake with winter greens, potatoes, anchovy, horseradish and trout roe 265*

Helstekt **GÅRDSKYCKLING FÖR TVÅ** från Munka-Ljungby med gotländska linser i rödvinsås, frasig potatis och äppelchutney (Tillagningstid ca 40 min)

*Whole roasted chicken for two with lentils in red wine sauce, fried potatoes and apple chutney (Please allow about 40 minutes to cook) 695*

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **BETA OCH PORTABELLO**

med karljohankräm, jordärsskockschips, 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 ¾ 325 / 255*

## DRYCKER / DRINKS

Eslövs lager 89 / 74

Eslövs IPA 115 / 90

Folköl 80

Alkoholfri öl 65

Ett glas vin till lunchen 145

Must från Lidköping 65

Läsk - olika smaker 45

Stickedricka-hallon 65

Kolsyrat vatten 30/p

## SÖTSAKER/ SWEETS

**VARM MADELEINEKAKA**

*Warm Madeleine cake*

**SAMUELS**

**CHOKLADPRALIN**

*Samuels chocolate praline*

**DAGENS BAKVERK**

*Today's pastry*

*Valfri 55 / st*

## PORTALMENY

**TARTAR**/tartar

**SCHNITZEL**/ Schnitzel

**DESSERT**/ dessert

450

*Litet vinpaket till 220*

## HÄNGMÖRAD MJÖLKKO

från Småland (SRB/SLB) 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/g

\* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel

\* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

Allergier? / Ursprung kött, fisk, fågel- Tala med din servis så guidar vi dig.

Allergies? / Country of origin or meat, fish, poultry- Speak with your waiter for guidance.