

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!*

PORTALS BRYGGERIMIDDAG

Portals ölresa fortsätter nu till bryggeriet Remmarlöv gårdsbryggeri, ett familjeägt bryggeri som håller till i skåne strax utanför Eslöv

Den 3/3 dukas det upp en middag tillsammans med bryggarna och krögaren Klas Lindberg som serverar en fin middag med matchande öl till.
1295 kr per person

För mer information och bokning, se vår hemsida

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel

* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

FÖRRÄTTER / STARTERS

Crudo på **GÖS** med med kålrabbi, löjrom från Bottenviken och syrad äppelbuljong
Pike-perch crudo with kohlrabi, vendace roe from Bottenviken and tart apple broth
235 kr

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA OCH PORTABELLO** med Karljohankräm, jordärtskockschips, inlagd svart trumpetsvamp och rostad mandel
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello served with porcini cream, Jerusalem artichoke crisp, pickled black trumpet mushroom and roasted almonds
225 kr / 185 kr

Färskostfylld **RAVIOLO** 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 kr

Örtbakad **PURJOLÖK** med karamelliserad Sörmlands Ädel, honungskräm och vattenkrasse
Baked leeks with herbs, Swedish blue cheese, honey cream and watercress
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

PORTALMENY

Portals Love stew

Portals Love stew

Anka eller Kvällens Fisk

Duck or Catch of the day

Säsongens Citrusfrukter

Seasonal citrus fruit

765 kr

Dryckespaket

Beverage pairings

595 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

KVÄLLENS FISK - pannstek med glaserad vinterkål, forellrom, potatispuré, kungsmussling-svamp och skummig vitvinsås
Panfried catch of the day with glazed winter cabbage, trout roe, potato purée, mushroom and white wine sauce
415 kr

Glaserade **VITA BÖNOR** med bakad getost, vintersallat, stekta svampar och dragonpesto
Glaced white beans with baked goat cheese, winter greens, fried mushrooms and tarragon pesto
285 kr

Kryddstekt **ANKBRÖST** från Munka Ljungby med krispig krokett, variation på rotselleri, rödvinssås och vintertryffel
Spiced duck breast with crispy croquette, variation of celeriac, red wine sauce and winter truffle
395 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 Karljohankräm, jordärtskockschips, inlagd svart trumpetsvamp och rostad mandel
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello served with porcini cream, Jerusalem artichoke crisp, pickled black trumpet mushroom and roasted almonds
½ 325 kr / 255 kr
Tillval: En liten grönsallad 40 kr

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med vintergrönt, potatispuré och steksky
Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland served with winter greens, potato purée 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

Karamelliserad **PANNKAKA** med äppelkompott, vaniljglass och lönnsirap med Bramleys äppelsprit och brynt smör
Caramelized pancake with apple compote, vanilla ice cream, maple syrup with apple liqueur and browned butter
165 kr

Bakad **CHOKLADKAKA** med rostad rapsglass, kanderad pistage, kolasås och chokladskum
Baked chocolate cake with roasted rapini ice cream, candied pistachios, caramel sauce and chocolate foam
155 kr

Säsongens **CITRUSFRUKTER-** blodapelsinsorbet, sallad och juice på citrus samt kryddolja
Seasonal citrus fruits, with blood orange sorbet and spicy citrus juice
135 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



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

Se svarta tavlan för fler rätter!
Please see the black board for additional dishes!