

SNACKS / BITES

Chips med **LÖJROM** och färskost
Crisps, vendace roe and cream cheese
110

BOQUERONES på siklöja från Bottenviken med
glasrabarber, dill och pepparrot
Swedish bleak boquerones with rhubarb, dill and horseradish
95

Portals varma **BRÖD** på Ölandsvete med
syrat smör
Portals warm bread with cultured butter
65

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

* Levande ostron som serveras råa är ett risklivsmedel

* There may be a risk associated with consuming raw shellfish

Frasig **SURDEG** med dipp
Deep-fried sour dough with dip sauce
85

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Portals charcuterie
95

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 per person*

För mer information och bokning, se vår hemsida

FÖRRÄTTER / STARTERS

Svensk **GÖS** - ceviche med kålrabbi, löjrom från Bottenviken och
syrad äppelbuljong
*Swedish pike-perch ceviche with kohlrabi, vendace roe from Bottenviken
and tart apple broth*
235

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
toasted almonds*
225 / 185

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

Karamelliserad **SÖRMLANDS ÄDEL** med örtbakad purjolök,
honungskräm och vattenkrasse
*Caramelized Swedish blue cheese with baked leeks with herbs, honey cream
and watercress*
175

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserad potatis och
luftig äggkräm med brynt smör
*Portals Love Stew with vendace roe from Bottenviken with
glaced potatoes and egg foam with brown butter*
245
Tips! En liten öl och Portals snaps 165

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. 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
Dryckespaket
Beverage pairings
595

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

Kryddstekt **ANKBRÖST** från Munka Ljungby med krispig krokett,
variation på rotselleri, rödvinsås och vintertryffel
*Spiced duck breast with crispy croquette, variation of celeriac, red wine sauce
and winter truffle*
395

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med stråpotatis, inlagd
gurka, selleri och remoulade på lagrad ost och äpple
*Crispy schnitzel of pork or celeriac served with shoestring potatoes, pickled
cucumber, celery and remoulad on aged cheese and apples*
285 / 255

Gratinerad **GETOSTKRÄM** med svenska baljväxter, svamp och
dragonpesto
*Gratinated goat cheese cream with swedish legumes, mushroom and
tarragon pesto*
285

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 cre-
am, Jerusalem artichoke crisp, pickled black trumpet mushroom and
roasted almonds*
½ 325 / 255 *Tillval: En liten grönsallad 40*

Helstekt **GÅRDSKYCKLING för 2 personer** från Munka Ljungby
med gotländska liner i rödvinsås, frasig potatis och äppelchutney
*Whole roasted chicken for 2 persons with lentils boiled in red wine sauce,
crispy potato and apple chutney*
(Tillagningstid ca 40 minuter/please allow 40 minutes to cook)
695

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

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



Allergi? / Ursprung kött, fisk och fågel - Tala med din servis så guidar vi dig
Allergies? / Country of origin of meat, fish and poultry - Speak with your waiter for guidance