

LUNCH VECKA TRETTON

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

OSTRON* från Havstenssund med vinägrett
Oysters from Havstenssund with viniagrette*
65 /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

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

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 gurka, Portals knäcke, grön chili och rökt gräddfil
Mixed tartar of beef or beets and portabello with cucumber, green chili
and smoked sour cream ½ 225 / 185

Portals handrullade **CAVATELLIPASTA** med nässlor,
gröna ärter, frasigt bröd och panchetta
Portals hand made cavatelli with nettels, green peas,
bread crisp and panchetta 225

HUVUDRÄTTER

Stekt **TUPLÅR** med gotlandslinser, rappsskott,
skummig kycklingveloute och picklad endive
Fried rooster thigh with gotlandlentils, canola leaves,
chicken veloute and pickled endive 225

Smörbakad **DAGENS FÅNGST** med rostade rödbetor,
kapis, brynt smör och kokt potatis
Butter baked catch of the day, roasted beetroots,
capers, browned butter and boiled potatoes 230

Schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROSELLERI** 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

Krispig **SOCCA** med sotad zucchini, grillad paprika,
friséssallat, romescosås och lagrad hårdost
Crispy socca with charred zucchini, grilled bell peppers,
salad, romesco and aged cheese 205

Frasig **WALLENBERGARE** på torsk och räka med vårgrönt,
ansjovis, potatis, pepparrot och forellrom
Crispy fish-and shrimp cake with spring greens, potatoes,
anchovy, horseradish and trout roe 265

Helstekt **GÅRDSKYCKLING FÖR TVÅ** från Munka-Ljungby med
vårgrönt, gotländska linser, frasig potatis och kyckling grädd-sås
(Tillagningstid ca 40 min)
Whole roasted chicken for two with spring greens, lentils, crispy potato
and chicken cream sauce
(Please allow about 40 minutes to cook) 695

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **BETA OCH PORTABELLO**
med gurka, grön chili, Portals knäcke och rökt gräddfil
Mixed tartar of beef or beets and portabello with cucumber, crispy bread,
green chili and smoked sour cream ¼ 325 / 255

DRYCKER / DRINKS

Skånsk pilsner 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
vårgrönt, 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? / 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.