

# 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

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

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  
runtom 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 porcini cream,  
Jerusalem artichoke chips, pickled black trumpet mushroom and roa-  
sted almonds ½ 225 / 185*

**PASTA** från kvällsmenyn - fråga din servitör om vilken  
pasta som finns på menyn  
*Pasta from the evening menu- ask you waiter what is available  
from the menu 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* **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*

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 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 porcini cream,  
Jerusalem artichoke chips, pickled black trumpet mushroom and roasted  
almonds ½ 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  
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 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.