

## 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

**OSTRON\*** från Havstensund med vinägrett  
*Oysters\* from Havstensund with vinaigrette*  
65 / 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 CHAMBRE SEPARÉÉ

*I våran andra lokal ligger Portal bar och även  
vårt chambre separeé där man kan sitta  
sällskap från åtta upp till 34 personer*

*En fin helkväll eller lunch med en större meny  
och dryck till*

*För mer information och bokning, se vår hemsida*

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Sotad och marinerad **PILGRIMSMUSSLA** serverad ur skalet  
med kålrabbi, pepparrot, forellrom och syrad äppelbuljong  
*Seared and marinated scallop served in the shell with kohlrabi,  
horseradish, trout roe and tart apple broth*  
235

Grovmalen tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA OCH  
PORTABELLO** med gurka, grön chili och rökt gräddfil  
*Mixed tartar of beef or golden beets and portabello served with  
cucumber, green chili and smoked sour cream*  
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

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  
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*  
**Lamm eller kvällens fisk**  
*Lamb or catch of the day*  
**Rabarber**  
*Rhubarb*  
765  
Dryckespaket  
Beverage pairings  
595

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

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

Örtstekt **VÅRLAMM** på två vis med ramslök, majrova  
och murkelsås  
*Herb fried spring lamb two ways with ramson, turnip and morel sauce*  
395

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med stråpotatis,  
inlagd gurka, selleri och remoulad 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

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

Helstekt **GÅRDSKYCKLING för 2 personer** från Munka Ljungby  
med vårgrönt, gotländska linser, frasig potatis och kyckling-gräddsås  
*Whole roasted chicken for 2 persons with spring greens, lentils,  
crispy potato and chicken cream sauce*  
*(Tillagningstid ca 40 minuter/please allow 40 minutes to cook)*  
695

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med vårgrönt,  
frasig potatis och steksky  
*Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland served with spring greens,  
crispy potato 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*

## DESSERTER / DESSERTS

Karamelliserad **PANNKAKA** med äpplekompott, 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

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

Säsongens **CITRUSFRUKTER**-blodapelsinsorbet, sallad och juice på citrus samt kryddolja

*Seasonal citrus fruits with blood orange sorbet and spicy citrus juice*

135

### ETT GLAS PUNSCH 100

**PORTALS ESPRESSO MARTINI 165**

**PORTALS VARMA KAFFEDRINK 165**

- Rom, Punsch eller Whiskey på svensk sprit

***Se svarta tavlan för kvällens glass och sorbet!  
See the black board for tonight's ice cream and sorbet flavours!***