

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
Todays oysters with vinaigrette*
60kr / 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 SEPARÉE

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 glazed 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 - pannstekt med glaserad vinterkål, forellrom, potatispuré, kungsmussling och skummig vitvinssås
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
¼ 325 / 255 *Tillval: En liten grönsallad 40*

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

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



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

OST / CHEESE

Svensk **HANTVERKSOST** / Swedish artisanal cheese

Se svarta tavlan! / See the black board!

10y Tawny Port, Quinta do Vallado 175

Macvin du Jura, Château d'Arlay 175

DESSERTER / DESSERTS

Karamelliserad **PANNKAKA** med äpplecompott, 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

2022 Brännlands Iscider, Sverige 175

Bakad **CHOKLADKAKA** med rostad rapsglass, kanderad pistage,
kolasås och chokladsaum

*Baked chocolate cake with roasted rapini ice cream,
candied pistachios, caramel sauce and chocolate foam*

155

NV Barbeito, Madeira, Portugal 155

RABARBER från Lilla Labäck med honungskrisp

och vaniljmousse med punsch

Rhubarb from Lilla Labäck with honey crisps and vanilla mousse with punsch

135

2020 Wachenheim Riesling Auslese, Dr.Burklin-Wolf, Tyskland 155

Se svarta tavlan för kvällens glass och sorbet!

See the black board for tonight's ice cream and sorbet flavours!

Dryckestips! S.A, Sauternes no.3, Château d'Yquem 250

ETT GLAS PUNSCH / LIMONCELLO 100

PORTALS ESPRESSO MARTINI 165

PORTALS VARMA KAFFEDRINK 165

- Rom, Punsch eller Whiskey på svensk sprit

TILL KAFFET / SWEETS

En liten **CRÈME CANELLÉ** med karamell på

Brännlands iscider

A tiny crème canellé with caramel on apple cider

45

Samuels **CHOKLADPRALIN**

Samuels chocolate praline

55