



## PORT ALWAYS

**Svenskt kaviar med nystekta boveteplättar,  
gräslök & smetana**  
*Swedish caviar with fried pancakes of buckwheat,  
chives & sour cream*  
450

**Champagne**  
*Piper-Heidsieck NV*  
140  
**PORTs Signature GT**  
145

**Ostron med citron,  
tabasco & mignonette**  
*Oysters with lemon, tabasco & mignonette*  
35/st

## FÖRRÄTTER/STARTERS

**Råbiff med fermenterad svampemulsion, knaprig potatis  
& riven gårdsost från Wilhelmsdal**

*Beef tartare with fermented mushroom cream, crispy potato & grated cheese  
from Wilhelmsdal*

**Friterad Getost med glaserade gulbeter, gulbetsemulsion  
& rostade salta mandlar**

*Fried goat cheese with glazed yellow beets, cream of beets & roasted  
salty almonds*

**Langos med skagenräka, syrad grädde & forellrom**

*Fried langos with shrimp, sour cream & trout roe*

**Krispig Torskkind med potatiskräm, dillmarinerade  
gröna ärtor & citronpicklad äpple**

*Crispy cod cheeks with potato cream, dill marinated green peas & lemon  
pickled apple*

## VARMRÄTTER/MAINS

**Helstekt Oxfile med oxragu, krispig bovete, blomkålspuré  
& bakad tomat**

*Whole grilled filet of ox with ragú of ox, crispy buckwheat,  
cauliflower puré & baked tomato*

**Bakad Rotselleri "mille-feuille", grillad kejsarhatt från  
Hällestad, sojaböner & misovinäggrett**

*Baked Celeriac "mille-feuille", fried mushroom from Hällestad, soybeans  
& miso vinaigrette*

**Ångad Sej med chorizo, rostade morötter & brynt smörskum**

*Steamed Saithe with chorizo, roasted carrots & browned butter foam*

**Grillad Kyckling från Bjäre med majs, stekt svamp, färskriven  
tryffel & rostad kycklingsky**

*Grilled Chicken from Bjäre with corn, fried mushroom, freshly grated truffle  
& roasted chicken jus*

**Bakad Röding med hyvlad fänkål, beurre blanc smaksatt  
med gräslök & lättrökt Arenkha caviar**

*Steamed Char with fennel & beurre blanc flavoured with Arenkha caviar*

## DESSERTER & OST / DESSERTS & CHEESE

**Klassisk Crème Brûlée**

*Classic Crème Brûlée*

**Muskovadokaka med syltad pumpa & yoghurtparfait**

*Muskovado cake with pumpkin & yoghurt parfait*

**Kvällens ostar**

*Cheeses of the evening, marmalade & hard bread*

**Äpplesorbet med ingefärskrä, mandelflarn, inkokta äpplen  
& mjuk maräng**

*Apple sorbet with ginger cream, almond flakes, cooked apples & soft merengue*

**Rostat bananbröd med cashewnötsglass, rostad havre  
& lättsaltad kolasås**

*Toasted banana bread with cashew nut ice cream, roasted oats & salted  
caramel sauce*

Rätterna i våra menyer kan innehålla allergener. Vänligen hör med oss om avvikande kost så vi kan ta hand om er på bästa sätt.  
*Our dishes may contain allergens. Please consult us regarding any dietary requirements so that we can look after your needs in every way*