

Vi är en kontantfri restaurang.
Har du allergier - tveka inte att fråga oss!

Drinkar 175

Medicin

Enrisrökt svensk honung från Gotland, klarifierad äppelsyra, Spriteriets vita vermouth, Absolut Vodka & ingefära

Stockholmssyndromet

Hjortron från dom norrländska skogarna, syrligt äpple, Stockholms Bränneri Navy Strength gin 57%, Martini Ambrato, Campari

Fjollträsk

Vattlingon, maskros, lingonsyra, Absolut Vodka, en doft av rosor

Betongdjungel

Gurka, basilika, aprikos, citrus, Absolut vodka, Plymouth Gin, Lillet Blanc

Irish Goodbye

Hösthallon, kokos, myskmadra, hallonsyra, Jameson Irish Whiskey, Co2

**FREYJA
X KORALLPIONEN**

Malin Sparrvardt (Korallpionen) har arbetat som muralkonstnär sedan 5 år, där hon i sin konst djupdyker i vad blommor och växter har att erbjuda oss. På ett lekfullt vis blandas växtlighet där blommor får testa nya färger, eller där två växter kan bli en.

I september förvandlades Freyja+Söder av Korallpionen till en harmonisk höstträdgård med inspiration från restaurangens meny och med inslag av blommor som Rudbeckia och Klockranka. De vackra växterna får växa fritt på Söders väggar, våra kläder och på Freyjas menyer fram till början av sommaren.

Snacks

Bovetechips med syrad grädde, stenbitsrom & gräslök 95

Sega betor & blåbär 75

Krispig potatis med rödingkräm & pepparrot 55

Svensk chark 95

Bröd

Nybakad kavring & smör från Löts mejeri 65



Förrätter

Lammspett med fermenterade rapsskott & kräm på Vreta gulärt 190

Rostad svensk paprika på stekt surdegsbröd, färsrost & vinägerkokt lök 155

Rå kossa med dragonmajonnäs, gröna tomater & riven gravad äggula 175

Bakad fänkål med smörsås, krondill & regnbågsrom 170

Friterad brysselkål med getyoghurt, chiliolja & krämigt ägg 165



Varmrätter

Kroppkaka med stekt svamp, Havgus 24, grönkål & rostad kålbuljong 265

Ängamat på höstens grönsaker med rökt äggula & surdegskrutonger 245

Halstrad sej med grillade svenska druvor, purjolök & skummig musselsås 275

Stekt anka och confit på låret med krispig lök, örtmajonnäs & vinägersky 405

Grillad svensk pluma med spetskål, rädisor & hollandaise 295

Ost & Dessert

Gullspira guld med plommonkompott & kanderade fänkålsfrön 95

Svartvinbärssorbet med lavendelgrädde & salt maräng 110

Kolapaj med mjölksorbet 130

Konjaksinkokta päron med vaniljkräm, karamelliserade pumpakärnor & granité på ängsyra 105

Kaffegodis

Saltkola 45

Helgen på Freyja lör - sön till 16.00

Freyjas "Ruben" macka

Stekt surdegsmacka fylld med oxbringa, lagrad hårdost, senapsmajonnäs syrad kål & fermenterad gurka 220

Drinkar perfekta till lunchen

Bira Bärs 125

Tomatvatten på gröna heta tomater, selleri och maltvinäger blandas med Absolut vodka och toppas med Omnipollos LUZ, en försvenskad Michelada. Rekommenderas till vår Ruben macka

Den lilla vackra 125

Vår version av en Bellini med söt persikojuce, hallonsyra och Spriteriets Vita Vermouth som är kryddad med myskmadra och fläder. Vi kolsyrar vår blandning för att ge den en koncentrerad och unik smak.

Jiino-joose 145

Vi juicar en apelsin och sockrar den färskpressade juicen, vi tar skalet och låter det ligga o dra med Beefeater Gin så all smak från oljorna släpper. Sedan blandar vi detta i ett högt glas och toppar med Cava. En förbättrad Gin o juice eller en Mimosa med kick, du väljer.

