

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 & Bröd

Stenbitsrom 95
Bovetechnips, syrad grädde & gräslök

Rödbeta 75
Bakade sega rödbetor, blåbärssirap & citrontimjan

Röding 55
Krämig mousse på röding, krispig potatis & pepparrot

Chark 95
Kvällens val av svensk chark

Kavring 65
Nybakad kavring & smör från Löts mejeri



Förrätter

Lamm 190
Kolgrillat lammspett, kräm på Vreta gulärt & fermenterade rapsskott

Potatis 175
Potatistarte, karamelliserad lök, stekt svartkål & mandel

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

Löjrom 240
Ostskum, inkokt svartrot, picklad lök & kavringssmul

Brysselkål 165
Friterad brysselkål, getyoghurt, krämigt ägg & chiliolja

Varmrätter

Kroppkakor 265
Variation på svamp, grönkål, havgus24, rostad kåbuljong & granolja

Ängamat 245
Höstens grönsaker, smörsås, rökt äggula & surdegskrutonger

Sej 275
Halstrad sejrygg, bakad purjolök, skummig musselsås & grillade svenska druvor

Anka 405
Krispigt ankbröst, confit på låret, frasig lök, anksky & örtmajonnäs

Gris 295
Grillad svensk pluma, spetskål, rädisor & hollandaise

Piggvar 900
Helgrillad piggvar, smörad spenat, potatis, pepparrot & brynt smör
(För två personer)



Ost & Dessert

Ost 95
Gullpira guld på getmjölk, plummonkompott & kanderade fänkålsfrön

Hjortron 115
Rårörda hjortron, go grädde, mjölksorbet & rosmarinkaramell

Kola 130
Kolapaj & syrad grädde

Päron 105
Konjaksinkokta päron, vaniljkräm, kanderade pumpakärnor & granité på ängsyra

Kaffegodis 45
Saltkola

