

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

freyja•

Drinkar

- Solvallamördarn** 175
Gran, daggekåpa, mynta, surt äpple & Maker's Mark Bourbon
- Stockholmssyndromet** 175
Hjortron från norrländska skogarna, syrligt äpple, Stockholms Bränneri Navy Strength gin 57%, Martini Ambrato & Campari
- Fjollträsk** 175
Vattenlingon, maskros, lingonsyra, Absolut vodka & en doft av rosor
- Betongdjungeln** 175
Gurka, basilika, aprikos, citrus, Absolut vodka, Plymouth gin & Lillet blanc.



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** 105
Bovetechnips, syrad grädde & gräslök
- Ostron** 95
Pocherat ostron, fläderbär vinäggrett, rökt olja, citron & schalottenlök
- Röding** 65
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 & fermenterad kålrabbi
- Potatis** 175
Potatistarte, karamelliserad lök, stekt svartkål & mandel
- Kossa** 185
Rå kossa, eldat enrismajonnäs, picklad jordärtskocka & buskkrasse
- Löjrom** 240
Ostskum, inkokt svartrot, picklad lök & kavringssmul
- Brysselkål** 165
Friterad brysselkål, getyoghurt, krämigt ägg & chiliolja

Varmrätter

- Kroppkakor** 285
Variation på svamp, grönkål, havgus24, rostad kålbuljong & granolja
- Ängamat** 245
Höstens grönsaker, smörsås, rökt äggula & surdegskrutonger
- Bläckfisk** 285
Svensk bläckfisk, grillad purjolök, agretti, grillad gurka, jalapenoolja & saltkockt kulpotatis
- Kyckling** 380
Grillad hel vårkyckling från Munka Ljungby, sallad, dragonmajonnäs, riven gravad äggula & vinägersky
- Hjort** 360
Stekt hjortinnanlår, kräm på äpple, confiterad rotselleri, hasselnötter & gräddsås
- Gris** 650
Brässerad griskind, smörbönor, spenat, brytbröd & örtmajonnäs (För två personer)



Helgmacka

- Merguezmacka** 185
Baguette med Merguez, stekt fläsk, surkål, ostmajonnäs & harissa



Ost & Dessert

- Ost** 95
Ostboll med ostkräm & lönnsirap
- Hjortron** 115
Rårörda hjortron, go grädde, mjölksorbet & rosmarinkaramell
- Chokladpudding** 110
Chokladflarn, saltkola & grädde
- Blodapelsin** 115
Kardemummeparfait, brödkräm, blodapelsin & puffat bovete
- Mini Mazarin** 35
Klassisk mazarin