

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

# freyja•

## Drinkar

- P.S. Sista sommaren** 175  
Gotländska jordgubbar från Stenhuse Gård,  
Fläder Brännvin, vild mynta  
& bubbligt spanskt vin
- Stockholmssyndromet** 175  
Hjortron från norrländska skogarna, syrligt  
äpple, Stockholms Bränneri Navy Strength gin  
57%, Martini Ambrato & Campari
- Fjollträsk** 175  
Vattlingon, maskros, lingonsyra,  
Absolut vodka & en doft av rosor
- Betongdjungeln** 175  
Gurka, basilika, aprikos, citrus,  
Absolut vodka, Plymouth gin & Lillet blanc.

- Röda Linjen** 175  
Stockholms Bränneri Navy Strength Gin (57%)  
får ligga med svingoda färska jordgubbar tills  
all smak har lämnat dom & sen tillsätter vi en  
doft och smak av malört (*de e knas*)



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 blom-  
mor 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 kåbuljong & granolja
- Ängamat** 245  
Höstens grönsaker, smörsås, rökt äggula  
& surdegskrutonger
- Bläckfisk** 285  
Svensk bläckfisk, grillad purjolök, agretti,  
grillad gurka, jalapenoolja  
& saltkockt kulpotatis
- Kyckling** 390  
Grillad hel vårkyckling från Munka Ljungby,  
sega betor, endive & vinägersky
- Hjort** 360  
Stekt hjortinnanlår, kräm på äpple,  
confiterad rotselleri, hasselnötter & gräddsås
- Gris** 650  
Bräserverad griskind, smörbönor, spenat,  
brytbröd & örtmajonnäs  
(För två personer)



## Ost & Dessert

- Ost** 95  
Ostboll med ostkräm & lönnsirap
- Hjortron** 115  
Rårörda hjortron, go grädde, mjölksorbet  
& rosmarinkaramell
- Chokladpudding** 110  
Chokladflarn, saltkola & grädde
- Blodapelsin** 115  
Kardemummaparfait, brödkräm,  
blodapelsin & puffat bovete
- Dammsugare** 65  
Marsipan, choklad & punch