

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

freyja•

Drinkar

- Flyktsoda** 175
Rabarber, fänkål, Noilly Pratt, Absolut Vodka, Schweppes Sodavatten
- 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
- Krokett** 110
Potatiskroetter med Mangalitzagris, majonnäs på libbsticka & senapsfrön
- 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, krämit ägg & chiliolja

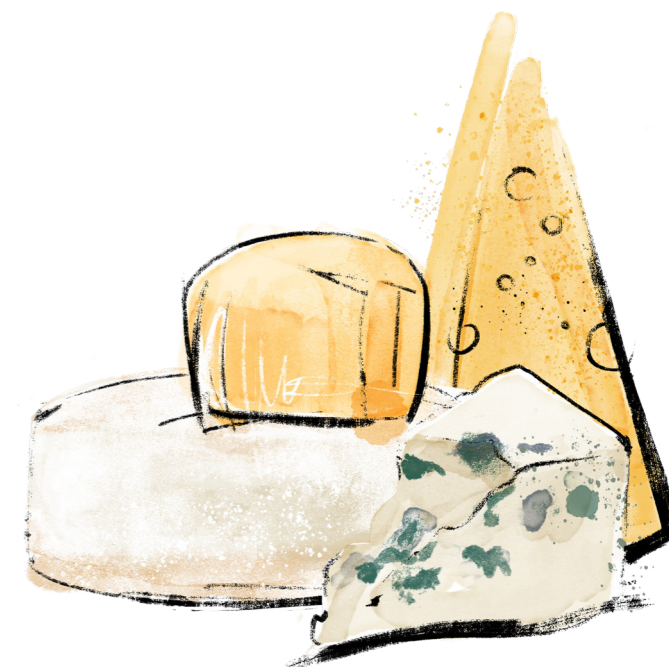
Varmrätter

- Kroppkakor** 285
Variation på svamp, grönkål, havgus24, rostad kålbuljong & granolja
- Dinkel** 290
Krämig dinkel med Gammel Pärl, tryffel, rökt äggula & puffat vildris
- Skreitorsk** 365
Bakad skreitorsk, gulbetor, grillad blåmussla, smörsås, kycklingfond & ramslök
- 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
Bräserverad griskind, smörbönor, spenat, brytbröd & örtmajonnäs (För två personer)



Helgmacka

- Långkokt fläsk** 185
Baguette med slarvsylta, rostad vitlöksmajonnäs, syrad fänkål & picklade senapsfrön



Ost & Dessert

- Ost** 95
Ostboll med ostkräm & lönnsirap
- Nypon** 105
Nyponkräm med mjölksorbet & mandelbiskvier
- Chokladpudding** 110
Chokladflarn, saltkola & grädde
- Glasrabarber** 115
Kardemummaparfait, brödkräm, glasrabarber & puffat bovete
- Mini Mazarin** 35
Klassisk mazarin