

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

freyja•

Drinkar

- Medicin** 175
Enrisrökt honung från gottland, klarifierad äppelsyra, Spriteriets vita Vermouth, Absolut vodka & ingefära
- 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 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
Bovetechips, syrad grädde & gräslök
- Ostron** 95
Pocherat ostron, fläderbär vinägrett, 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

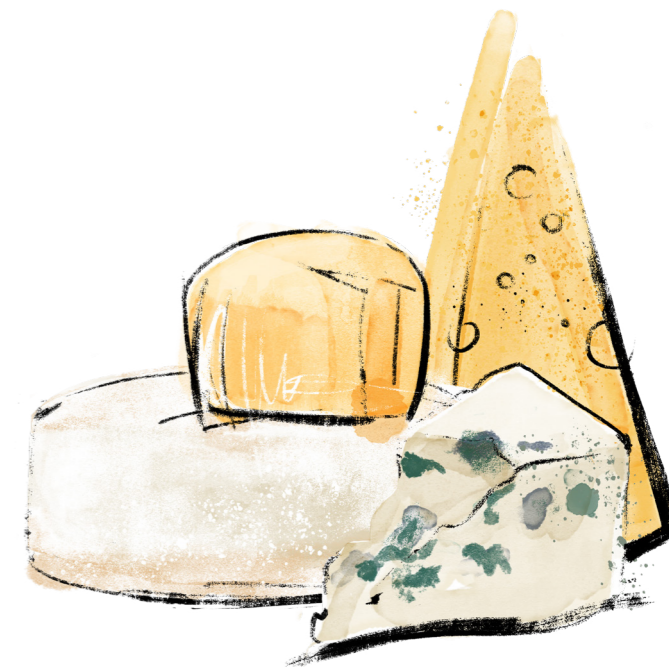


Förrätter

- 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 & ramlök
- 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)



Ost & Dessert

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