

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

# freyja•

## Drinkar

<b>Medicin</b> Enrisrökt honung från gottland, syrligt äpple, Spriteriets orange Vermouth, Absolut vodka & ingefära	175
<b>Stockholmssyndromet</b> Hjortron från norrländska skogarna, syrlig äppelmust, Stockholms Bränneri Navy Strength gin 57%, Martini Ambrato & Campari	175
<b>Storfräsarn'</b> Rallaros, socker på sura gröna äpplen, Laird's Äppel Brandy 50% alc vol & Champis	175
<b>Betongdjungeln</b> Gurka, basilika, aprikos, citrus, Absolut vodka, Plymouth gin & Lillet blanc.	175
<b>Röda Linjen</b> 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 ( <i>de e knas</i> )	175



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

<b>Stenbitsrom</b> Bovetechnips, syrad grädde & gräslök	105
<b>Ostron</b> Pocherat ostron från Havstenssund & vinägrett på fläderbär	95
<b>Anka</b> Honungsglaserade friterade ankvingar & mynta	110
<b>Chark</b> Kvällens val av svensk chark	95
<b>Kavring</b> Nybakad kavring & smör från Löts mejeri	65

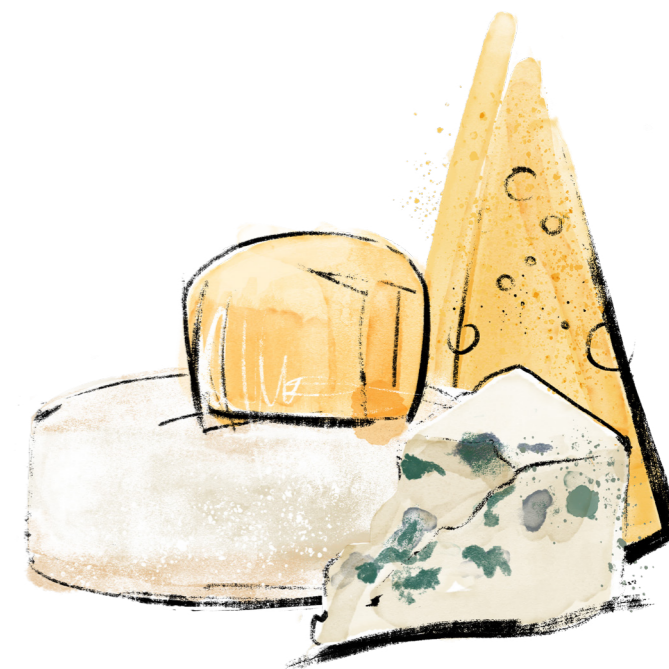


## Förrätter

<b>Hälleflundra</b> Rå hälleflundra, syrlig dressing på äpple, gurka & granolja	190
<b>Potatis</b> Potatistarte, karamelliserad lök, stekt svartkål & mandel	175
<b>Kossa</b> Rå kossa, eldad enrismajonnäs, picklad jordärtskocka & serapta	185
<b>Löjrom</b> Ostskum, inkokt svartrot, picklad lök & kavringssmul	240
<b>Brysselkål</b> Friterad brysselkål, getyoghurt, krämigt ägg & chiliolja	165

## Varmrätter

<b>Kroppkakor</b> Örtfyllning, pocherat ägg, pak choy, spritärtor & smörad vassle	280
<b>Dinkel</b> Krämig dinkel med Gammel Pär, toppmurkla, rökt äggula & puffat vildris	270
<b>Torsk</b> Stekt torsk, gulbetor, grillad blåmussla, smörsås, kycklingfond & ramslök	370
<b>Kyckling</b> Grillad hel vårkyckling från Munka Ljungby, sallad, dragonmajonnäs, riven gravad äggula & vinägersky	380
<b>Flankstek</b> Grillad flankstek, rapskott, rädisor, bakad lök & dressing på svensk jalapeno	360
<b>Gris</b> Bräserverad griskind, smörbönor, spenat, brytbröd & örtmajonnäs (För två personer)	650



## Ost & Dessert

<b>Ost</b> Ostboll med ostkräm & lönnsirap	95
<b>Nypon</b> Nyponkräm med mjölksocker & mandelbiskvier	105
<b>Choklad</b> Chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde	110
<b>Glasrabarber</b> Kardemummaparfait, brödkräm, glasrabarber & puffat bovete	115
<b>Morotskaka</b> Klassisk morotskaka med färskostkräm	55