

freyja.

Bubbligt på glas

NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Henri de Villamont, Bourgogne	140
NV Grand Brut, Perriet Jouët, Champagne	210

Drinkar

Dry Martini 	195
Stockholms Bränneri Navy-& Dry gin, Spriteriets Torr vermouthe & picklat plommon	
Lili & Susie	105
Svenska björnbär, Lillet Blanc, Suze & tonic	
Fjollträsk	175
Hjortron, lingonsyra, Beefeater gin & soda	
Snurre Sprätt	155
Färsk morot, mandariner, Bombay Sapphire gin & svensk röd chili	
Höstlegender	155
Martell VS, Roslagspunsch, syrliga hösthallon, körsbärsplommon & svenska fikonblad	

På Freyja har vi valt att utgå från svenska råvaror i säsong. Vi vill att ni ska få uppleva riktigt bra råvaror från våra favorittänder och leverantörer. Ni hittar dem på olika ställen i menyn, där är vi inte heller är blyga för att låna inspiration och intryck från hela världen. Det i kombination med god dryck och värdskap genomsyrar vår tanke om en bra middagsupplevelse. Vi vill helt enkelt se oss själva som en liten krog i ett stort format.

Snacks & bröd

Chips & dip	105
Stenbitsrom, bovetchips, syrad grädde & gräslök	
Ostron	75
Gratinerat ostron från Havstensund med dragon & oregano	
Svensk chark	95
Coppa, lufttorkad fläskkarré från Håkans glada utegrisar	
Krokett	110
Potatiskroetter med rökt röding, färskost & dillmajonnäs	
Kavring	65
Nybakad kavring & smör från Löts Mejeri	

Färätter

Hällefundra	190
Tunt skuren rå hälleflundra, syrlig dressing på äpple, gurka & granolja	
Svamp	140
Svampbuljong, kålrotsklimp, semitorkat äpple, smörfriterad trattkantarell & svartvinbärsolja	
Brysselkål	150
Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, dill, mandel & honung	
Mjölkkossa	185
Råbiff på mjölkko, stekt surdegsbröd, gemsallad, sardellmajonnäs & ramslökskapis	
Löjrom	200
Stekpannebröd, mandelpotatis, syrad grädde, Kalix löjrom, picklad lök, dill & gräslök	

Varmrätter

Emmas Kroppkakor	280
Vegetariska kroppkakor med karamelliserad lök & Västerbottenost, stekt svartkål, lökskum & hasselnötter	
Spelt	270
Krämig spelt från Lundens Gård, Efterglöd, vildsvamp, rökt äggula & puffat vildris	
Gös	360
Smörstekt gös, jordärtskocka, krusbär, purjolök, forellrom, kycklingfond & smörsås	
Hugos ostkorv	250
Korv på nöt- & fläsk med Havgus 24, syrad kål, smörstekt lök, dragonmajonnäs, Vreta gulärt & grönpepparsky	
Ren	390
Stekt rensadel, rotsellerikräm, grillad ostronskivling & viltsky	
Lamm	750
Långkokt lammlägg, rostad tomat, vita bönor, potatis, brytbröd & rostad vitlöksmajonnäs (för två personer)	

Ost & dessert

Ost	95
Ostboll fylld med kräm på Havgus 24 & lönsirap	
Blåbär	105
Vilda blåbär, gräddfilssorbet, lavendel & salt maräng	
Choklad	110
Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde	
Äpple	125
Friterad äpplepaj, kanelsocker & vaniljkräm	
Ryttarkaka	55
Chokladbrownie med toscatäcke	
En kula sorbet	55
Dagens val av sorbet	



Högrevsbröd

Långbakad högrevsbröd, majonnäs på svensk jalapeño, karamelliserad lök, Almnäs tegel & saltgurka på baguette från Dändimpens bageri.

160kr

