

# 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 vermouth & 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.

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

## 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, fläsk, senapsfrön & majonnäs på libbsticka

**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** 370  
Stekt renrostbiff av sarv, 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

**Morotskaka** 55  
Klassisk morotskaka med färskostkräm

**En kula sorbet** 55  
Dagens val av sorbet



## Hägrevs smacka

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

160kr

