



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  
Stockholms Bränneri Navy-& Dry gin,
Spriteriets Torr vermouth & picklat plommon 195

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

Färrätter

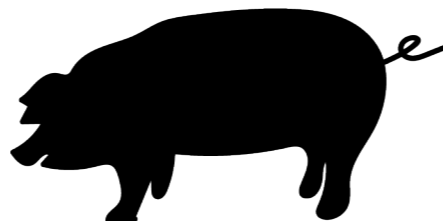
Hällefundra 190
Tunt skuren rå hällefundra, syrlig dressing på äpple, gurka & granolja

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 & lönnsirap

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

Vuxenspelet aka Carli Halvars, är en graffiti och textilkonstnär från Stockholm som har skapat våra restaurangmenyer.

Carli har en kandidat i textil på Konstfack och studerar nu på sin Master. Däremellan arbetar han som konstnär och jobbar för egna solutställningar där han visar vävda gobelänger. Verk som innefattar humor, seriositet, politik och idioti. Verk som innefattar hantverk, känsla för material och noggrannhet. Verk som innefattar tid, smärta, konst och väldigt mycket av honom själv.