

# freyja.

## Bubbligt på glas

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

## Drinkar

<b>Dry Martini</b>  	195
Stockholms Bränneri Navy-& Dry gin, Spriteriets Torr vermouth & picklat plommon	
<b>Lili &amp; Susie</b>	105
Svenska björnbär, Lillet Blanc, Suze & tonic	
<b>Fjollträsk</b>	175
Hjortron, lingonsyra, Beefeater gin & soda	
<b>Stenad på Söder</b>	185
Syrligt persikovatten, Maker's Mark Bourbon med brynt smör & Igloo-sirap	
<b>Höstlegender</b>	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

<b>Chips &amp; dip</b>	105
Stenbitsrom, bovetchips, syrad grädde & gräslök	
<b>Svensk chark</b>	95
Coppa, lufttorkad fläskkarré från Håkans glada utegrisar	
<b>Krokett</b>	110
Potatiskroetter med rökt röding, färskost & dillmajonnäs	

<b>Kavring</b>	65
Nybakad kavring & smör från Löts Mejeri	

## Färätter

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

## Varmrätter

<b>Emmas Kroppkakor</b>	280
Vegetariska kroppkakor med karamelliserad lök & Västerbottenost, stekt svartkål, lökskum & hasselnötter	

<b>Spelt</b>	270
Krämig spelt från Lundens Gård, Efterglöd, vildsvamp, rökt äggula & puffat vildris	

<b>Gös</b>	360
Bakad gös, vitvinssås med grillade blåmusslor, inkokt- svartrot, potatis & dill	

<b>Hugos ostkorv</b>	250
Korv på nöt-& fläsk med Havgus 24, syrad kål, smörstekt lök, dragonmajonnäs, Vreta gulärt & grönpepparsky	

<b>Ren</b>	390
Stekt rensadel, rotsellerikräm, grillad ostronskivling & viltsky	

<b>Lamm</b>	750
Långkokt lammlägg, rostad tomat, vita bönor, potatis, brytbröd & rostad vitlöksmajonnäs (för två personer)	

Visst du att vi har Happy Hour på Freyjas terrass varje dag mellan 16-18?

Starta kvällen eller runda av arbetsdagen till halva priset på utvalda drinkar med Stockholms bästa utsikt.

## Ost & dessert

<b>Ost</b>	95
Ostboll fylld med kräm på Havgus 24 & lönnsirap	

<b>Blåbär</b>	105
Vilda blåbär, gräddfilssorbet, lavendel & salt maräng	

<b>Choklad</b>	110
Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde	

<b>Äpple</b>	125
Friterad äpplepaj, kanelsocker & vaniljkräm	

<b>Ryttarkaka</b>	55
Chokladbrownie med toscatäcke	

<b>En kula sorbet</b>	55
Dagens val av sorbet	

Helgspecial!

Högrevs smacka

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

160kr

