

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	
Stenad på Söder	185
Syrligt persikovatten, Maker's Mark Bourbon med brynt smör & Igloo-sirap	
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	
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	

Förrätter

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, variation på svamp, rökt äggula & puffat vildris	
Gös	360
Bakad gös, vitvinssås med grillade blåmusslor, inkokt- svartrot, potatis & dill	
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.