

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	
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 & dipp	105
Stenbitsrom, bovete chips, 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	

Färrätter

Havskräfta	175
Rå havskräfta, blodapelsin, fjolårets inlagda tomater & chili	
Svamp	140
Svampbuljong, smörad kål, semitorkat äpple, stekt trattkantarell & granolja	
Brysselkål	150
Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, dill, mandel & honung	
Mjölkkossa	185
Råbiff på mjölkko, stekt surdegsbröd, gamsallad, sardellmajonnäs & ramslöskapris	
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 bovete	
Gös	360
Bakad gös, vitvinssås med grillade blåmusslor, dill, inkokt- svartrot & potatis	
Hugos ostkorv	250
Korv på nöt-& fläsk med Havgus 24, syrad kål, smörstekt lök, dragonmajonnäs, Vreta gulärt & grönpepparsky	
Anka	200
Anklår, gamsallad, caesardressing, rostad potatis & vinägersky	
Lamm	750
Långkokt lammlägg, rostad tomat, vita bönor, potatis, brytbröd & rostad vitlöksmajonnäs (för två personer)	

Trerätters meny

Svamp
Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, dill, mandel & honung

Anka
Svampbuljong, smörad kål, semitorkat äpple, stekt trattkantarell & granolja

Hjortron
Rårörda hjortron, kanelbullsglass & go grädde

395

Ost & dessert

Ost	95
Ostkex, kräm på Havgus 24, spritade körsbär & äppelbalsamico	
Blåbär	105
Vilda blåbär, gräddfilssorbet, lavendel & salt maräng	
Choklad	110
Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde	
Hjortron	100
Rårörda hjortron, kanelbullsglass & go grädde	
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.