

# 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 vermouthe & 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; dipp</b>	105
Stenbitsrom, bovete chips, 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>Havskräfta</b>	175
Rå havskräfta, blodapelsin, fjolårets inlagda tomater & chili	
<b>Svamp</b>	140
Svampbuljong, smörad kål, semitorkat äpple, stekt trattkantarell & granolja	
<b>Brysselkål</b>	150
Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, dill, mandel & honung	
<b>Mjölkkossa</b>	185
Råbiff på mjölkko, stekt surdegsbröd, gamsallad, 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, variation på svamp, rökt äggula & puffat bovete	
<b>Gös</b>	360
Bakad gös, vitvinsås med grillade blåmusslor, dill, inkokt- svartrot & potatis	
<b>Hugos ostkorv</b>	250
Korv på nöt-& fläsk med Havgus 24, syrad kål, smörstekt lök, dragonmajonnäs, Vreta gulärt & grönpepparsky	
<b>Anka</b>	200
Anklår, gamsallad, caesardressing, rostad potatis & vinägersky	
<b>Lamm</b>	750
Långkokt lammlägg, rostad tomat, vita bönor, potatis, brytbröd & rostad vitlöksmajonnäs (för två personer)	

## Trerätters meny

**Svamp**  
Svampbuljong, smörad kål, semitorkat äpple, stekt trattkantarell & granolja

**Anka**  
Anklår, gamsallad, caesardressing, rostad potatis & vinägersky

**Hjortron**  
Rårörda hjortron, vaniljglass & go grädde

395

## Ost & dessert

<b>Ost</b>	95
Ostkex, kräm på Havgus 24, spritade körsbär & äppelbalsamico	
<b>Blåbär</b>	105
Vilda blåbär, gräddfilssorbet, lavendel & salt maräng	
<b>Choklad</b>	110
Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde	
<b>Hjortron</b>	100
Rårörda hjortron, vaniljglass & go grädde	
<b>Ryttarkaka</b>	55
Chokladbrownie med toscatäcke	
<b>En kula sorbet</b>	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.