

## Välkommen till oss!

Hos Freyja utgår vi från svenska råvaror som är i säsong – alltid med kärlek för det lokala. Vi vill ge er chansen att njuta av fantastiska ingredienser från våra favoritbönder och leverantörer. På menyn hittar ni en mix av det bästa från Sverige, kryddat med inspiration från hela världen. Kombinera det med god dryck och ett varmt värdskap, så har ni vår idé om en riktigt härlig middagsupplevelse.


Vi vill helt enkelt se oss själva som en liten krog i ett stort format.



## Bubblig 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	



## Snacks & bröd

<b>Chips &amp; dip</b>	105
Stenbitsrom, bovetechips, syrad grädde & gräslök	
<b>Svensk chark</b>	95
Coppa, lufttorkad fläskkarré från Håkans glada utegrisar	
<b>Krokett</b>	110
Potatiskroketter med rökt röding, färskost & dillmajonnäs	
<b>Kavring</b>	65
Nybakad kavring & smör från Löts Mejeri	



Har du allergier tveka inte att fråga oss!  
Freyja är en kontantfri restaurang.

## Förrätter

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



## Trerättersmeny

<b>Svamp</b>
Svampbuljong, smörad kål, semitorkat äpple, stekt trattkantarell & granolja
<b>Anka</b>
Anklår, gemsallad, caesardressing, rostad potatis & vinägersky
<b>Hjortron</b>
Rårörda hjortron, vaniljglass & go grädde



395



Våra menyer är designade av Emmy Seeger och Molly Schedin går andra året av Visuell Kommunikation på Beckmans Designhögskola, Molly och Emmy var även med och skapade vår mural på terrassen ihop med andra lever från samma klass.

“Vårt synsätt på design grundar sig i en konstnärlig approach, där vi ser design som ett uttryck för idéer och känslor snarare än enbart funktion. Vi ser design som ett sätt att utmana betraktarens förväntningar, vilket är något vi hämtar från vår konstbakgrund. Genom att kombinera våra olika stilar och tekniker vill vi skapa något som både är visuellt tilltalande och tankeväckande, där varje detalj har ett syfte och ett uttryck” @emmyseeger @mollyschedindesign

