

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

Adam & Eva 165

Granny Smith äpple & Bombay Sapphire gin

Speedy Gonzales 185

Blodapelsin, granatäpple, jalapeño & Patron blanco tequila.

Höstlegender 155

Plommon, svenska fikonblad, Martell VS konjak, Roslagspunsch & syrliga hösthallon

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

Hiramasa 185

Rå hiramasa, blodapelsin, inlagda tomater & chili

½ Sill & potatis 130

Matjessill, kokt potatis, rödlök, kokt ägg, syrad grädde & brynt smör

Svamp 140

Svampbuljong, smörad kål, semitorkat äpple, stekt svamp & granolja

Brysselkål 150

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

½ Råbiff 185

Tartar på Dohjort, eldad enrismajonnäs, picklad kantarell & kavringsmul

Löjrom 200

Stekpannebröd, mandelpotatis, syrad grädde, Kalix löjrom, picklad lök, dill & gräslök



Huvudrätter

Sill & potatis 180

Matjessill, kokt potatis, rödlök, kokt ägg, syrad grädde & brynt smör

Emmas kroppkakor 280

Vegetariska kroppkakor med karamelliserad lök & Västerbottenost, stekt svartkål, lökskum & hasselnötter

Svensk risotto 270

Krämig dinkel med Efterglöd (lagrad hårdost), variation på svamp, rökt äggula & puffat vildris

Regnbåge 305

Stekt regnbåge med blomkål, saltkokt potatis, sandefjordssås & regnbågsrom

Hugos ostkorv 250

Korv på nöt-& fläsk med Havgus 24 (lagrad hårdost), sega rödbetor, kräm på grillade äpplen, endive & grönpepparsky

Rumpstek 220

Grillad picanha, vintergrönsaker, sås supreme & jordärtskockschips

Råbiff 285

Tartar på Dohjort, eldad enrismajonnäs, picklad svamp & kavringsmul + rostad potatis 45

Lamm 750

Långkokt lammlägg, rostad tomat, vita bönor, potatis, brytbröd & rostad vitlöksmajonnäs (för två personer)



Trerätters

Svamp

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

Rumpstek

Grillad Pichana, vintergrönsaker, sås supreme & jordärtskockchips

Hjortron

Rårörda hjortron, vaniljglass & go grädde

435



På Freyja arbetar vi med kött, fisk och fågel från Sverige & Norden men vill du vara säker på ursprunget på köttet fråga vår personal. Har du allergier tveka inte att fråga oss!

Freyja är en kontantfri restaurang.

Välkommen till oss!

På 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.

Emma, Ellen & Jimmy
KOKARE