

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 115

Stenbitsrom, bovetechips, 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

Pak choy 150

Ångad pak choy, brynt smörhollandaise, friterad vitlök & krispigt bröd

Brysselkål 140

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

½ Råbiff 185

Svensk mjölkossa, eldad enrismajonnäs, saltgurka & kavringsmul

Löjrom 200

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

Huvudrätter

Sill & potatis 195

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 255

Krämig dinkel med Efterglöd (lagrad svensk hårdost), spritärtor, ramslök, rökt äggula & vildris

Regnbåge 305

Stekt regnbåge med blomkål, saltkokt potatis, sandefjordssås & regnbågsrom

Hugos ostkorv 250

Korv på nöt-& fläsk med Havgus 24 (lagrad svensk hårdost), ljummen potatissallad med senapsvinägrett, gurka, pepparrot & yoghurtmajonnäs

Rumpstek 270

Grillad picanha, vintergrönsaker, sås supreme & jordärtskockschips

Råbiff 285

Svensk mjölkossa, eldad enrismajonnäs, saltgurka & kavringsmul
+ rostad potatis 45

Hjort 750

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



Trerätters

Brysselkål

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

Rumpstek

Grillad Pichana, vintergrönsaker, sås supreme & jordärtskockchips

Hallon

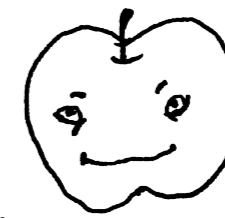
Hallonsorbet på hallon från Stenhuse gård, vaniljkräm, rårörda hallon & salt maräng

495



På Freyja arbetar vi med kött, fisk & 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

KOKO