


## Bubbligt på glas

NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, Henri de Villamont, Bourgogne	140
NV Grand Brut, Perriet Jouët, Champagne	210

## Drinkar



<b>Lili &amp; Susie</b>	155
Jordgubbar, Lillet Blanc, Suze de Genitiane & tonic	
<b>Dry Martini</b> 	195
Stockholms Bränneri Navy-& Dry gin, Spriteriets Torr vermouth & picklat plommon	
<b>Love Gun</b>	185
Socker-sura hallon, svartvinbärsblad & Makers Mark Bourbon	
<b>Farstaglitter</b>	185
Röda vinbär, Patron Silver tequila, svartvinbärsblad & ingefära	
<b>Fruktstund</b>	185
Fläder, vit choklad, ängssyra, Bacardi carta blanca & fruktfluff	

## Snacks & bröd

<b>Chips &amp; dip</b>	115
Stenbitsrom, bovetechips, 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>	75
Nybakad kavring & smör från Löts Mejeri	

## Förrätter

<b>Hiramasa</b>	185
Crudo på hiramasa, blodapelsin, inlagda tomater & chili	
<b>½ Sill &amp; potatis</b>	140
Matjessill, kokt potatis, rödlök, kokt ägg, syrad grädde & brynt smör	
<b>Pak choy</b>	150
Ångad pak choy, brynt smörhollandaise, friterad vitlök & krispigt bröd	
<b>Brysselkål</b>	145
Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, dill, mandel & honung	
<b>½ Råbiff</b>	185
Svensk mjölkko, surdegskrutonger, majonnäs på libbsticka, friterad kapris & örtsallad	
<b>Löjrom</b>	200
Stekpannebröd, mandelpotatis, syrad grädde, Kalix löjrom, picklad lök, dill & gräslök	

## Huvudrätter



<b>Sill &amp; potatis</b>	195
Matjessill, kokt potatis, rödlök, kokt ägg, syrad grädde & brynt smör	
<b>Emmas kroppkakor</b>	280
Vegetariska kroppkakor med karamelliserad lök & Västerbottenost, stekt svartkål, lökskum & hasselnötter	
<b>Svensk risotto</b>	255
Krämig dinkel med Efterglöd (lagrad svensk hårdost), spritärtor, ramlök, rökt äggula & vildris	
<b>Regnbåge</b>	305
Stekt regnbåge med blomkål, saltkokt potatis, sandefjordssås & regnbågsrom	
<b>Hugos ostkorv</b>	250
Korv på nöt-& fläsk med Havgus 24 (lagrad svensk hårdost), ljummen potatissallad med senapsvinägrett, gurka, pepparrot & yoghurtmajonnäs	
<b>Rumpstek</b>	270
Grillad picanha, vintergrönsaker, sås supreme & jordärtskockschips	
<b>Råbiff</b>	285
Svensk mjölkko, surdegskrutonger, majonnäs på libbsticka, friterad kapris & örtsallad + rostad potatis 45	
<b>Gris</b>	780
Stekt kotlett på ben av Linderoc gris, grillade rapsskott, krämiga bönor & jalapenosalsa (för två personer)	



## Trerätters

<b>Brysselkål</b>
Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, dill, mandel & honung
<b>Rumpstek</b>
Grillad Pichana, vintergrönsaker, sås supreme & jordärtskockchips
<b>Hallon</b>
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  
KOKARE