

Gröna klassiker

625 kr per person

Förrätt

Tomat

Smördegstarte, stracciatella, semitorkade tomater, pesto på solroskärnor & buskbasilika

Huvudrätt

Kroppkaka

Kroppkaka, kantarell, stekt svartkål, hasselnöt, Västerbottensost & brynt smörskum

Dessert

Svarta vinbär

Glass på vinbärsblad, svartvinbärskräm, rårörda svartvinbär & salt maräng

Freyjas favoriter

725 kr per person

Förrätt

Kräfta

Signalkräfta, bakad fänkål, krondill & kräftsmörsås

Huvudrätt

Gris

Bakad fläskside, smörbönor, gremolata, rosépeppar & salvia

Dessert

Sockerkaka

Sockerkaka, punsch, vaniljkräm & björnbärssylt

Familjemiddag

790 kr per person

En generös sharing-meny där hela sällskapet får smaka sig igenom kökets favoriter.

Snacks & bröd

Gammelknas

Bovetechips, stenbitsrom, syrad grädde & gräslök

Nybakad kavring & smör från Löts gårdsmejeri

Kvällens val av svensk chark

Tartar på svensk mjölkko, rostad kycklingmajonnäs, fläderpicklad rödbeta & ramslökskapris & buskkrasse

Huvudrätt

Clubstek

Clubstek, stekta brytbönor, friterad potatis, örtsmör & rödvinssky

Dessert

Chokladpudding

Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde

Lite avsides, men mitt i allt..

Ibland vill man samla sina nära – prata i lugn och ro, skratta för högt & låta glaset stå kvar en stund till.

Hos oss finns ett Chambre Séparée för upp till tio personer – ett eget rum för de där kvällarna som förtjänar lite extra utrymme.

För de som vill börja kvällen tidigare eller avsluta en med stil – erbjuder vi även vår inglasade bar på terrassen.

Perfekta platsen för lilla minglet, små & stora firanden eller en sängfösare - Freyjas fantastiska drinkar, utsikten & den där första klunken som säger att nu är vi här.

Hör av er till oss så kan vi boka in er egna yta.

Med reservation för vissa ändringar, vi följer säsongen & det gör våra råvaror också.

Vinpaket

Låt vår sommelier Ellen Franzén guida dig genom en vinresa som lyfter varje rätt.

- Vinpaket – 3 glas: 550 kr per person
- Premiumpaket – 3 glas: 950 kr per person