

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

# freyja•

Bubbligt	
NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Brut, Henri de Villamont, Bourgogne	130
NV Grand Brut, Perrier Jouët, Champagne	210

Vitt	
2022 Riesling Trocken, Markus Lundén, Tyskland	130
2022 Côtes du Rhône Blanc, E. Guigal, Frankrike	130
2022 Chablis, Domaine de Biéville, Frankrike	180

Rött	
2020 Côtes du Rhône, M. Chapoutier, Frankrike	130
2021 Pinot Noir, August Kessler, Tyskland	170
2021 Lange Nebbiolo, Damilano, Italien	190

Orange	
2022 Orange Zamò, Le Vigne di Zamò, Italien	160

För fler viner på glas, be om stora vinlistan

Bärs	
Fat 40cl/20cl	
Norrlands Ljus Ekologisk Spendrups 4,7% vol	40/80
Hazy Bulldog, APA, 5,7% vol	49/98

Flaska & Burk	
Pilsner, Pilsner, 4,8 % vol	95
Grapefruit Ranchwater, Suröl ,5,0% vol	115
Besserweisser, Veteöl, 44cl, 5,0% vol	135
A.K.A.I.P.A, IPA, 6,2% vol	115
LUZ , Mexican Lager, 4,4% vol	95
Sundbybergs IPA, IPA, 5,9% vol	115
Fatamorgana, IPA, 8% vol	120
Wisby Stout, Stout, 6,0% vol	105

Cider	
Äpple Golden Cider 27,5cl 4,2% vol	95

Snacks	
<b>Stenbitsrom</b> Bovetechips, syrad grädde & gräslök	95

<b>Röding</b> Krämig mousse på röding, krispig potatis & pepparrot	55
---	----

<b>Chark</b> Dagens val av svensk chark	95
--	----

Förrätter	
<b>Brysselkål</b> Friterad brysselkål, getyoghurt, krämigt ägg & chiliolja	165

<b>Kossa</b> Rå kossa, eldat enrismajonnäs, picklad jordärtskocka & buskkrasse (Stor ko kommer med sidsallad)	175 / 275
--	-----------

Varmrätter	
<b>Kroppkakor</b> Variation på svamp, grönkål, havgus 24, rostad kålbuljong & granolja	265

<b>Freyjas egen korv</b> Freyjas fläskkorv, surkål, kokt potatis & picklade senapsfrön	245
---	-----

Veckans lunch	
<b>Stekt Fläsk</b> Löksås & kokt potatis	185

<b>Nakenhavre</b> Stuvad savoykål, fermenterad kålrabbi & rostade pumpakärnor	185
--	-----

<b>Sallad</b> Varmrökt lax, kokt ägg, ärtor, gurka & citronmajonnäs	185
--	-----

Dessert	
<b>Chokladpudding</b> Chokladflarn, saltkola & grädde	110
<b>Mini Mazarin</b> Klassisk mazarin	35



<b>Freyjas trerätters 350</b>
<b>Brysselkål</b> Friterad brysselkål, getyoghurt, krämigt ägg & chiliolja
<b>Valfri veckans lunch</b>
<b>Mini Mazarin</b> Klassisk mazarin

Bärs med lägre alkohol	
Mariestad Lager 33cl 0,5% vol	35
Zodiak Non-Alcoholic IPA 0,3% vol	50
Fatamorgana Folk Session Imperial IPA 3,5% vol	65

Läsk och vatten	
Äppelmust Golden Cider 27,5cl	55
Jordgubb Golden Cider 27,5cl	55
Hallonsoda Nygård 33cl	35
Päronsoda Nygård 33cl	35
Socketdricka Nygård 33cl	35
Champis 33cl	35
Kolsyrat vatten (per person)	30



Malin Sparrvardt (Korallpionen) har arbetat som muralkonstnär sedan 5 år, där hon i sin konst djupdyker i vad blommor och växter har att erbjuda oss. På ett lekfullt vis blandas växtlighet där blommor får testa nya färger eller där två växter kan bli en.

I september förvandlades Freyja+Söder av Korallpionen till en harmonisk höstträdgård med inspiration från restaurangens meny och med inslag av blommor som Rudbeckia och Klockranka. De vackra växterna får växa fritt på Söders väggar, våra kläder och på Freyjas menyer fram till början av sommaren.