

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, Santa Duc, Frankrike	130
2021 Pinot Noir, De Loach, California, USA	170
2021 Lange Nebbiolo, J. Saffirio, Piedmont, Italien	180

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
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	105

<b>Krokett</b> Potatiskroetter med anka, majonnäs på libbsticka & senapsfrön	110
---	-----

<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> Örtfyllning, pocherat ägg, pak choy, spritärtor & smörad vassle	280

<b>Freyjas egen korv</b> Stuvad savoykål, picklade senapsfrön, rostad potatis & skysås	245
---	-----

Veckans lunch	
<b>Lax</b> Inkokt lax med dillstuvad potatis, fänkålssallad & citron	185

<b>Spetskål</b> Rostad spetskål med hasselnötter, smörsås, lökvinäggrett & körvel	185
--	-----

<b>Sallad</b> Broccoli, mynta, fetaost, gotlandslinser, rädisor & yoghurt	185
--	-----

Dessert	
<b>Chokladpudding</b> Chokladflarn, saltkola & grädde	110

<b>Morotskaka</b> Klassisk morotskaka med färskostkräm	55
---	----



Freyjas trerätters 360
<b>Brysselkål</b> Friterad brysselkål, getyoghurt, krämigt ägg & chiliolja
<b>Valfri veckans lunch</b>
<b>Morotskaka</b> Klassisk morotskaka med färskostkräm

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
Two face Brew, Körsbärs Soda 33cl	75
Two face Brew, Citrus Soda 33cl	75



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.