

freyja.

Bubbligt på glas

NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc
Henri de Villamont, Bourgogne 140

NV Grand Brut, Perriet Jouët, Champagne 210

Vitt på glas

2023 Riesling Trocken, Markus Lundén,
Tyskland 130

2022 Côtes du Rhône Blanc, E. Guigal,
Frankrike 130

2022 Chablis, Domaine de Biéville,
Frankrike 180

Rött på glas

2020 Côtes du Rhône, Santa Duc,
Frankrike 130

2021 Pinot Noir, Gravelly Ford, USA 170

2021 Nebbiolo, Michele Chiarlo, Italien 180

Fatöl 20cl/40cl

Norrlands Ljus, Lager, 4,7% vol 45/85

Ofarlig OMAKA, IPA, 5,6% vol 55/110

Burk- & flasköl

Bira, Bira, Bira, Lager, 44cl, 5%vol 115

Spendrups Signatur, Lager, 33cl, 4,7% vol 95

Omnipollo Pilsner, 33cl, 4,8 % vol 105

Saison d'etre, Ale, 33cl, 5% vol 115

Sundbybergs IPA, 33cl, 5,9% vol 115

Hökis IPA, 44cl, 7%vol 155

Gullmars IPA, 33cl, 5%vol 135

Organic Lager, Glutenfri, 33cl, 4,7% vol 105

Wisby Stout, 33cl, 6,0% vol 105

Cider

Äpple Golden Cider 27,5cl 4,2% vol 95

Snacks & förrätter

Krokett 110
Potatiskroketter med rökt röding, färskost & dillmajonnäs

Chips & dip 105
Stenbitsrom, bovetechips, syrad grädde & gräslök

Svensk chark 95
Coppa, lufttorkad fläskkarré från Håkans glada utegrisar

Brysselkål 150
Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, dill, mandel & honung

Mjölkkossa 285
Råbiff på mjölkko, stekt surdegsbröd, gemsallad, sardellmajonnäs & ramlöskapris

Emmas Kroppkakor 280
Vegetariska kroppkakor med karamelliserad lök & Västerbottenost, stekt svartkål, lökskum & hasselnötter

Hugos ostkorv 250
Korv på nöt- & fläsk med Havgus 24, syrad kål, smörstekt lök, dragonmajonnäs & grönpepparsky

Sill & potatis 175
Matjessill, kokt potatis, rödlök, kokt ägg, syrad grädde & brynt smör

Blåbär 105
Vilda blåbär, gräddfilssorbet, lavendel & salt maräng

Ryttarkaka 55
Chokladbrownie med toscatäcke

En kula sorbet 55
Dagens val av sorbet

Veckans Lunch

11:30-15:00
Surdegsbröd & brynt vispat smör

Kalv 165
Wallenbergare, potatispure, ärtor & rårörda lingon

Soppa 165
Morotssoppa med ingefära & chili, rostade solroskärnor & gratinerad ostmacka

Vegetariskt 165
Falafel på gräarta med syrad kål, bulgur, yoghurt, harrisa & rostade pumpakärnor

3 rätters meny

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

Välj en rätt från denna veckas lunch

Ryttarkaka
Chokladbrownie med toscatäcke

345

Visste du att vi har Happy Hour
på Freyjas terrass varje dag
mellan 16-18?

Starta kvällen eller runda av
arbetsdagen till halva priset på utvalda
drinkar och fatöl med Stockholms
bästa utsikt.

Öl 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

Alkoholfritt & Läs

Körsbärssuris 75
Ingefärasuris 75

Julmust, Nygårdar, 33cl 35
Julmust Sockerfri, Nygårdar, 33cl 35
Hallonsoda, Nygårdar, 33cl 35
Päronsoda, Nygårdar, 33cl 35
Champis, 33cl 35
Cuba Cola, 33cl 35
Cuba Cola Zero, 33cl 35
Äppelmust, Golden Cider, 27,5cl 55
Red Bull, 25cl 55

På Freyja har vi valt att utgå från svenska råvaror i säsong. Vi vill att ni ska få uppleva riktigt bra råvaror från våra favoritbänder och leverantörer. Ni hittar dem på olika ställen i menyn, där är vi inte heller är blyga för att låna inspiration och intryck från hela världen. Det i kombination med god dryck och värdskap genomsyrar vår tanke om en bra middagsupplevelse.

Vi vill helt enkelt se oss själva som en liten krog i ett stort format.

