

# 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

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

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

Hökis IPA, 44cl, 7%vol 155

Gullmars IPA, 33cl, 5,8%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 & ramslökskapis

**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

**Kött** 165  
Bräserad oxkind, stekt fläsk, champinjoner & potatispuré

**Soppa** 165  
Blomkålssoppa, rostad blomkål, mandel- & brödsul & gratinerad ostmacka

**Vegetariskt** 165  
Sallad med friterad grönkål, nakenhavre, rostade pumpakärnor & ostkräm

## 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 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 & Läk

Körsbärssuris 75  
Ingefärasuris 75

Hallonsoda, Nygård, 33cl 35  
Päronsoda, Nygård, 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.