

Veckans lunch

11:30-15:00

Surdegsbröd & brynt vispat smör

Kött	165
Stekt fläsk med löksås, kokt potatis & rårörda lingon	
Soppa	165
Jordärtskockssoppa, kavringmul, semitorkat äpple, krasse & gratinerad ostmacka	
Sallad	165
Sallad med betor, bakad tomat, gratinerad getost & rödlök	



Trerättersmeny

Brysselkål

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

Välj en rätt från denna veckans lunch.

Ryttarkaka

Chokladbrownie med toscatäcke

345



Bubbligt på glas	Fatöl	25cl/40cl
NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, Henri de Villamont, Bourgogne	Norrlands ljus, Lager, 4,7% vol	45/85
NV Grand Brut, Perriet Jouët, Champagne	Third mate missing, Brutal brewing, NEIPA, 5,9% vol	55/105
Vitt på glas	Öl med lägre alkohol	
2023 Riesling Trocken, Markus Lundén, Tyskland	Mariestad Lager, 33cl, 0,5% vol	35
2022 Côtes du Rhône Blanc, E. Guigal, Frankrike	Zodiak non-alcoholic, IPA, 0,3% vol	50
2022 Chablis, Domaine de Biéville, Frankrike	Fatamorgana, Folk Session Imperial IPA, 3,5% vol	65
Rött på glas	Körsbärssuris	75
2020 Côtes du Rhône, Santa Duc, Frankrike	Ingefärasuris	75
2021 Pinot Noir, Gravelly Ford, USA	Hallonsoda, Nygård, 33cl	35
2021 Nebbiolo, Michele Chiarlo, Italien	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

Snacks & förrätter



Kroket	110
Potatiskroketter med rökt röding, färskost & dillmajonnäs	
Chips & dipp	105
Stenbitsrom, bovetchips, syrad grädde & gräslök	
Svensk chark	95
Coppa, lufttorkad fläskkarré från Håkans glada utegrisar	
Brysselkål	150
Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, dill, mandel & honung	

Alltid på Freyja

Råbiff- ½ eller ¼	185/ 285
Råbiff på mjölkko, stekt surdegsbröd, gemsallad, sardellmajonnäs & fläderbär	
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 & grönspepparsky	
Sill & potatis- ½ eller ¼	135/ 175
Matjessill, kokt potatis, rödlök, kokt ägg, syrad grädde & brynt smör	



Dessert

Blåbär	105
Vilda blåbär, gräddfilssorbet, lavendel & salt maräng	
Ryttarkaka	55
Chokladbrownie med toscatäcke	
En kula	55
Dagens val av sorbet eller glass	



Välkommen till oss!

På Freyja utgår vi från svenska råvaror som är i säsong – alltid med kärlek för det lokala. Vi vill ge er chansen att njuta av fantastiska ingredienser från våra favoritbönder och leverantörer. På menyn hittar ni en mix av det bästa från Sverige, kryddat med inspiration från hela världen. Kombinera det med god dryck och ett varmt värdskap, så har ni vår idé om en riktigt härlig middagsupplevelse.

Emma, Ellen & Jimmy
KOKO

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