

Veckans lunch

11:30-15:00

Surdegsbröd & brynt vispat smör

Kött	165
Rostbiff med dansk remoulad, rostad potatis, friterad lök & pepparrot	
Vegetariskt	165
Buljongkokta vita bönor med spenat, bakad tomat, lagrad ost och salvia	
Sallad	165
Sallad med varmrökt lax, kokt ägg, rädisor, gurka & citronmajonnäs	

Trerättersmeny

Brysselkål

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

Välj en rätt från denna veckans lunch.

Ryttarkaka

Chokladbrownie med kokostoscatacke

345

Bubbligt på glas	Fatöl	40cl/ 25cl
NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, Henri de Villamont, Bourgogne	Heineken, Lager, 5 % vol	86/ 53
NV Grand Brut, Perriet Jouët, Champagne	Suntrip, OMAKA, Session IPA, 4,5 % vol	115/ 72
Vitt på glas	Öl med ingen eller lägre alkohol	
2023 Riesling Trocken, Markus Lundén, Tyskland	Heineken 0.0, 33cl, 0,0% vol	45
2022 Côtes du Rhône Blanc, E. Guigal, Frankrike	Zodiak non-alcoholic, IPA, 0,3% vol	65
2022 Chablis, Domaine de Biéville, Frankrike	Fatamorgana, Folk Session Imperial IPA, 3,5% vol	75
Rött på glas	Rabarbersuris	75
2020 Côtes du Rhône, Santa Duc, Frankrike	Ingefärasuris	75
2022 Pinot Noir, August Kesseler, Tyskland	Hallonsoda, Nygård, 33cl	40
2021 Nebbiolo, Michele Chiarlo, Italien	Päronsoda, Nygård, 33cl	40
	Apelsinsoda, Nygård, 33cl	40
	Champis, 33cl	40
	Cuba cola, 33cl	40
	Äppelmust, Golden Cider, 27,5cl	65
	Red bull, 25cl	55

Snacks & förrätter

Kroket	110
Potatiskroketter med rökt röding, färskost & dillmajonnäs	
Chips & dipp	115
Stenbitsrom, bovetchips, syrad grädde & gräslök	
Svensk chark	95
Coppa, lufttorkad fläskkarré från Håkans glada utegrisar	
Brysselkål	145
Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, dill, mandel & honung	

Alltid på Freyja

Råbiff ½ eller ½	285/ 185
Svensk mjölkossa, eldad enrismajonnäs, saltgurka & kavringmul + rostad potatis 45	
Emmas kroppkakor	280
Vegetariska kroppkakor med karamelliserad lök & Västerbottenost, stekt svartkål, lökskum & hasselnötter	
Hugos ostkorv	250
Korv på nöt-& fläsk med Havgus 24 (lagrad svensk hårdost), ljummen potatissallad med senapsvinäggrett, gurka, pepparrot & yoghurtmajonnäs	
Sill & potatis ½ eller ½	195/140
Matjessill, kokt potatis, rödlök, kokt ägg, syrad grädde & brynt smör + en iskall snaps från Boges bränneri 100	

Dessert

Glasrabarber	115
Karamelliserad vassleglass, kompott på glasrabarber & rostad mandelmassa	
Ryttarkaka	55
Chokladbrownie med kokostoscatacke	
En kula	55
Dagens val av sorbet eller glass	



På Freyja arbetar vi med kött, fisk och fågel från Sverige & Norden men vill du vara säker på ursprunget på köttet fråga vår personal. Har du allergier tveka inte att fråga oss!

Freyja är en kontantfri restaurang.

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
kokare