

Veckans lunch 11:30-15:00 Surdegsbröd & brynt vispat smör		
Kött Fläskschnitzel, rostad potatis, syrad kål, persiljesmör & kapis	165	
Vegetariskt Rostad blomkål, ostkräm, picklad lök med krispigt mandel- & vitlöksbröd	165	
Sallad Kycklingsallad med caesardressing, krutonger, bacon & lagrad ost	165	

Trerättersmeny		
Brysselkål Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, dill, mandel & honung		
Välj en rätt från denna veckans lunch.		
Ryttarkaka Chokladbrownie med kokostoscatäcke		
	345	

Bubbligt på glas	Fatöl	40cl/ 25cl
NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, Henri de Villamont, Bourgogne	140	Heineken, Lager, 5 % vol 86/ 53
NV Grand Brut, Perriet Jouët, Champagne	210	Suntrip, OMAKA, Session IPA, 4,5 % vol 115/ 72
Vitt på glas	Öl med ingen eller lägre alkohol	
2023 Riesling Trocken, Markus Lundén, Tyskland	140	Heineken 0.0, 33cl, 0,0% vol 45
2022 Côtes du Rhône Blanc, E. Guigal, Frankrike	130	Zodiak non-alcoholic, IPA, 0,3% vol 65
2022 Chablis, Domaine de Biéville, Frankrike	180	Fatamorgana, Folk Session Imperial IPA, 3,5% vol 75
Rött på glas	Rabarbersuris Ingefärasuris	75 75
2020 Côtes du Rhône, Santa Duc, Frankrike	130	Hallonsoda, Nygård, 33cl 40
2023 Pinot Noir, Eberbach Rheingau, Tyskland	170	Päronsoda, Nygård, 33cl 40
2021 Nebbiolo, Michele Chiarlo, Italien	180	Apelsinsoda, Nygård, 33cl 40
		Champis, 33cl 40
		Äppelmust, Golden Cider, 27,5cl 65
		Red bull, 25cl 55

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

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

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

På Freyja utgår vi från svenska råvaror. Vi vill ge er chansen att njuta av fantastiska smaker. På menyn hittar ni en mix av det bästa som naturen har att erbjuda. Kombinera det med god dryck och ett varmt måltidsställe.

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
xoxoxo