

Lunch

11:30–15:00

Surdegssbröd & brynt vispat smör

Soppa 175
Potatis- & purjolöksoppa, bakad purjolök, krispig potatis med gratinerad ostmacka

Dryck	
<i>Bubbligt på glas</i>	
NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, Henri de Villamont, Bourgogne	150
NV Grand Brut, Perriet Jouët, Champagne	210

	Rött på glas	
2023 Côtes du Rhône, Les Deux Cols, Frankrike		155
2022 Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin, Frankrike		180
2024 Nebbiolo, Ca'del Baio, Italien		180

Alkoholfritt & läsk	
Heineken 0.0, 33cl, 0,0% vol	45
Zodiak non-alcoholic, IPA, 0,3% vol	65
Fatamorgana, Folk Session Imperial IPA, 3,5% vol	75
Hallonsoda, Nygård, 33cl	45
Päronsoda, Nygård, 33cl	45
Apelsinsoda, Nygård, 33cl	45
Champis, 33cl	45
Äppelmust, Golden Cider, 27,5cl	65

Snacks & förrätter	
Chips & dipp	125
<i>Sikrom, bovetchips, syrad grädde & gräslök</i>	
Svensk chark	95
<i>Coppa, lufttorkad fläskkarré från Håkans glada utegrisar i Vimmerby</i>	
Brysselkål	165
<i>Friterad brysselkål, getyoghurt, krispigt kycklingskinn, mandel & dill</i>	

Huvudrätter	
Emmas kroppkaka	285
<i>Vegetarisk stekt kroppkaka med ostkräm, hasselnötter, picklad- & friterad jordärtsskocka + hösttryffel 100kr</i>	
Isterband	265
<i>Stekt isterband, morotskräm, kumminrostad morot, picklade senapsfrön, brynt smör & dill</i>	
Sill & potatis ½ eller ¼	165/ 195
<i>Matjessill, kokt potatis, rödlök, kokt ägg, syrad grädde & brynt smör</i>	
<i>+ 1829 Snaps från Boge Bränneri 100kr</i>	
Råbiff ½ eller ¼	185/ 295
<i>Tartar på svensk mjölkko, krämig äggula, persilja & friterad lök</i>	
<i>+ rostad potatis 45kr</i>	

Dessert	
Blåbär	115
<i>Blåbärssorbet, brödkräm, rårörda blåbär, rostad vit choklad, havre & sesamkaka</i>	
Pepparkaka	55
<i>Mjuk pepparkaka med färskostglasyr</i>	
En skopa	55
<i>Glass eller sorbet- fråga efter dagens smaker</i>	

*På Freyja arbetar vi med kött, fisk & fågel från Sverige & Norden men vill du vara säker på
ursprunget på råvaran eller har du allergier så pratar du med oss.*

Freyja är en kontantfri restaurang.