


Bubbligt på glas

NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, Henri de Villamont, Bourgogne	150
NV Grand Brut, Perriet Jouët, Champagne	210

Drinkar

Saltkråkan	185
<i>Sötad citron- & limejuice, Stockholms Bränneri dry gin & saltvattenspray</i>	
Lili & Susie	155
<i>Sötsur ananas, Lillet Blanc & Suze de Genitiane</i>	
Rabalder	185
<i>Syrlig rabarber, Absolut vodka, Söder te, vårbroddsirap & vanlijfluff</i>	
Södra Sidan	185
<i>Fräsch- & syrlig myntajuice, Bombay Sapphire gin & jordgubbskum</i>	
Dry Martini 	195
<i>Stockholms Bränneri Navy- & Dry gin, Spriteriets Torr vermouthe & picklat plommon</i>	

Fatöl

	40cl/ 25cl
Heineken, Lager, 5 % vol	86/ 53
Ofarlig, IPA, OMAKA, 5,4%	116/ 72

Låg alkohol & alkoholfritt

Rebrabar - Syrlig rabarber, sodavatten, Söder te, vårbroddsirap & vanlijfluff	95
Mynta - Fräsch- & syrlig myntajuice, sodavatten & jordgubbskum	95
Lemonad & Bitters - Sötad citron- & limejuice, tonic water & Angostura bitters	95
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

Setmeny

Rapsskott

Stekta rapsskott, yoghurt, espelettepeppar & Almnäs tegel

Biff

Stekt hängmörad ryggbiff, confiterad palsternacka, kalettkål & rödvinssky

Rabarber

Brynt smörglass, rabarberkompott, brödkrä, rostad vit choklad, havre & sesamkaka

595

En större drinkmeny finns att tillgå där alla våra drinkar finns presenterade.

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.

Snacks & bröd

Chips & dipp	125
<i>Sikrom, bovete-chips, syrad grädde & gräslök</i>	
Kroket	95
<i>Krispiga potatiskroetter med chark, Almnäs tegel, yoghurt & jalapeño</i>	
Svensk chark	95
Kavring	85
<i>Nybakad kavring & smör från Löts Mejeri</i>	

Förrätter

Kycklinglever	180
<i>Kycklinglevermousse, spritade körsbär, pistagenötter & stekt surdegsbröd</i>	
Rapsskott	165
<i>Stekta rapsskott, yoghurt, espelettepeppar & Almnäs tegel</i>	
Musslor	170
<i>Blåmussla, cocoböner, chorizo, fänkål, chiliolja & rostad vitlöksmajonnäs</i>	
Löktarte	145
<i>Karamelliserad löktarte med sardell, dill & persilja</i>	
Löjrom	200
<i>Stekpannebröd, mandelpotatis, syrad grädde, Kalix löjrom, citronpicklad lök, dill & gräslök</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, örtmajonnäs, pommes pinnes & Havgus 12</i>	
<i>+ friterad potatis 45kr</i>	

Huvudrätter

”Kroppkakor”	285
<i>Ångade vegetariska kroppkakor ”Cacio e pepe”, ekskivling, ramslök & Västerbottenost</i>	
Svensk risotto	275
<i>Krämig spelt med Efterglöd, saffran, picklad- & rostad pumpa & chiliolja</i>	
Isterband	265
<i>Stekt isterband, morotskräm, kumminrostad morot, picklade senapsfrön, brynt smör & dill</i>	
Torsk	365
<i>Bakad torsk, rökt smörsås, regnbågsrom, potatis, purjolök & spetskål</i>	
Biff	380
<i>Stekt hängmörad ryggbiff, dragonmajonnäs, steklök, majrova, smörad spenat & supremesås</i>	
Fläsklägg (för två)	595
<i>Glaserat fläsklägg, flatbread, rostad vitlöksmajonnäs, huvudsallad, friterad potatis & picklad gurksallad</i>	

Dessert

Rabarber	115
<i>Brynt smörglass, rabarberkompott, brödkrä, rostad vit choklad, havre & sesamkaka</i>	
Chokladpudding	120
<i>Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde</i>	
Äpple	130
<i>Toscaäpple med mandel, rosmarinkaramell & gräddfilssorbet med amaretto</i>	
Chokladboll	55
<i>Barnsligt gott</i>	
Ost	120
<i>Pâte à choux med ostkräm & lönsirap</i>	