

Bubbligt på glas

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

Drinkar

Bulleribång	185
<i>Sura Granny Smith äpplen, rallarros, jalapeño, vanilj & Absolut vodka</i>	
Tommy & Annika	185
<i>Frisk mynta- & lingonsaft, färska hallon- & björnbär, Beefeater dry gin</i>	
Farstaglitter	185
<i>Röda sura vinbär, Patron Silver tequila & kryddig ingefära</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	88/ 54
Suntrip, Session IPA, OMAKA, 4,5%	118/ 73

Låg alkohol & alkoholfritt

Mynta Lemonad	95
<i>Syrlig och bubblig myntalemonad</i>	
Rabarber	95
<i>Färsk rabarber, soda & vaniljfluff</i>	
Krusbär	95
<i>Färska krusbär, jalapeño, basilika & krusbärssoda</i>	
Heineken 0.0, 33cl, 0,0% vol	55
Zodiak non-alcoholic, IPA, 0,3% vol	75
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, dragonmajonnäs, steklök, majrova, smörad spenat & supremesås

Rabarber

Brynt smörglass, rabarberkompott, brödkräm, 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>Stenbitsrom, bovete-chips, syrad grädde & gräslök</i>	
Rädisa & snacksgurka	85
<i>Rå rädisa & snacksgurka med dilldipp</i>	
Svensk chark	95
Kavring	85
<i>Nybakad kavring & smör från Löts Mejeri</i>	

Förrätter

Kycklinglever	180
<i>Kycklinglevermousse, spritade körsbär, pistagenötter & stekt surdegbröd</i>	
Rapsskott	165
<i>Stekta rapsskott, yoghurt, espelettepeppar & Almnäs tegel</i>	
Musslor	170
<i>Blåmussla, cocoböner, chorizo, fänkål, chiliolja & rostad vitlöksmajonnäs</i>	
Löjrom	200
<i>Stekpannebröd, mandelpotatis, syrad grädde, Kalix löjrom, citronpicklad lök, dill & gräslök</i>	
Sill & potatis ½ eller ⅓	165/ 195
<i>Matjessill, kokt potatis, rödlök, kokt ägg, syrad grädde & brynt smör + 1829 Snaps från Boge Bränneri 100kr</i>	
Råbiff ½ eller ⅓	185/ 295
<i>Tartar på svensk mjölkko, örtmajonnäs, krispig potatis & Havgus 12 + friterad potatis 45kr</i>	

Huvudrätter

”Kroppkakor”	285
<i>Ångade vegetariska kroppkakor ”Cacio e pepe”, ekskivling, ramslök & Västerbottenost</i>	
Svensk risotto	285
<i>Krämig spelt med semitorkade tomater, svensk burrata & buskbasilka</i>	
Isterband	265
<i>Stekt isterband, ljummen potatissallad med rädisa, gurka, picklade senapsfrön, pepparrot & 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, brödkräm, rostad vit choklad, havre & sesamkaka</i>	
Chokladpudding	120
<i>Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde</i>	
Havtorn	125
<i>Havtornstarte med italiensk maräng</i>	
Chokladboll	55
<i>Barnsligt gott</i>	
Ost	120
<i>Pâte à choux med ostkräm & lönnsirap</i>	