

## Bubbligt på glas

<b>NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, Henri de Villamont, Bourgogne</b>	150
<b>NV Grand Brut, Perriet Jouët, Champagne</b>	210

## Drinkar

<b>Bulleribång</b>	185
<i>Sura Granny Smith äpplen, rallarros, jalapeño, vanilj &amp; Absolut vodka</i>	
<b>Tommy &amp; Annika</b>	185
<i>Frisk mynta- &amp; lingonsaft, färska hallon- &amp; björnbär, Beefeater dry gin</i>	
<b>Farstaglitter</b>	185
<i>Röda sura vinbär, Patron Silver tequila &amp; kryddig ingefära</i>	
<b>Södra Sidan</b>	185
<i>Fräsch- &amp; syrlig myntajuice, Bombay Sapphire gin &amp; jordgubbskum</i>	
<b>Dry Martini</b> 🍷🍷	195
<i>Stockholms Bränneri Navy- &amp; Dry gin, Spriteriets Torr vermouthe &amp; picklat plommon</i>	

## Fatöl

	40cl/ 25cl
<b>Heineken, Lager, 5 % vol</b>	88/ 54
<b>Suntrip, Session IPA, OMAKA, 4,5%</b>	118/ 73

## Låg alkohol & alkoholfritt

<b>Mynta Lemonad</b>	95
<i>Syrlig och bubblig myntalemonad</i>	
<b>Rabarber</b>	95
<i>Färsk rabarber, soda &amp; vaniljfluff</i>	
<b>Krusbär</b>	95
<i>Färska krusbär, jalapeño, basilika &amp; krusbärssoda</i>	
<b>Heineken 0.0, 33cl, 0,0% vol</b>	55
<b>Zodiak non-alcoholic, IPA, 0,3% vol</b>	75
<b>Fatamorgana, Folk Session Imperial IPA, 3,5% vol</b>	75
<b>Hallonsoda, Nygård, 33cl</b>	45

## Setmeny

<b>Sparris</b>
<i>Friterad grön sparris, yoghurt, krispig lök, espelette &amp; Wrångebäcksost</i>
<b>Biff</b>
<i>Stekt hängmörad ryggbiff, dragonmajonnäs, steklök, majrova, smörad spenat &amp; supremesås</i>
<b>Rabarber</b>
<i>Brynt smörglass, rabarberkompott, brödkräm, rostad vit choklad, havre &amp; sesamkaka</i>
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

<b>Chips &amp; dipp</b>	125
<i>Stenbitsrom, bovete chips, syrad grädde &amp; gräslök</i>	
<b>Rädisa &amp; snacksgurka</b>	85
<i>Rå rädisa &amp; snacksgurka med dilldipp</i>	
<b>Svensk chark</b>	95
<b>Kavring</b>	85
<i>Nybakad kavring &amp; smör från Löts Mejeri</i>	

## Förrätter

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

## Huvudrätter

<b>”Kroppkakor”</b>	285
<i>Ångade vegetariska kroppkakor ”Cacio e pepe”, ekskivling, ramslök &amp; Västerbottenost</i>	
<b>Svensk risotto</b>	285
<i>Krämig spelt med semitorkade tomater, svensk burrata &amp; buskbasilka</i>	
<b>Isterband</b>	265
<i>Stekt isterband, ljummen potatissallad med rädisa, gurka, picklade senapsfrön, pepparrot &amp; dill</i>	
<b>Torsk</b>	365
<i>Bakad torsk, rökt smörsås, regnbågsrom, potatis, purjolök &amp; spetskål</i>	
<b>Biff</b>	380
<i>Stekt hängmörad ryggbiff, dragonmajonnäs, steklök, majrova, smörad spenat &amp; supremesås</i>	
<b>Fläsklägg (för två)</b>	595
<i>Glaserat fläsklägg, flatbread, rostad vitlöksmajonnäs, huvudsallad, friterad potatis &amp; picklad gurksallad</i>	

## Dessert

<b>Rabarber</b>	115
<i>Brynt smörglass, rabarberkompott, brödkräm, rostad vit choklad, havre &amp; sesamkaka</i>	
<b>Chokladpudding</b>	120
<i>Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola &amp; grädde</i>	
<b>Havtorn</b>	125
<i>Havtornstarte med italiensk maräng</i>	
<b>Chokladboll</b>	55
<i>Barnsligt gott</i>	
<b>Ost</b>	120
<i>Pâte à choux med ostkräm &amp; lönnsirap</i>	