


## Bubbligt på glas

NV Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, Henri de Villamont, Bourgogne	150
NV Grand Brut, Perriet Jouët, Champagne	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 vermouth &amp; picklat plommon</i>	

## Fatöl

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

## Burköl

<b>Söder Lager, Freyja x Gröna Linjen, 33cl, 5%</b>	85
<b>Spendrups Signatur, Lager, 33cl, 4,7%</b>	105
<b>Bira, Bira, Bira, Gröna Linjen, Lager, 44cl, 5%</b>	120
<b>Moontrip, IPA, OMAKA, 33cl, 5,8%</b>	125
<b>Omnipollos Pilsner, Glutenfri, 33cl, 4,8%</b>	115
<b>Cerise Sura Vinbär, OMAKA, 33cl, 5,8%</b>	125

## Låg alkohol & alkoholfritt

<b>Mynta Lemonad</b>	95
<i>Syrlig &amp; 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

## Snacks & smårätter

<b>Banderillas</b>	75
<b>Oliver</b>	65
<b>Ost</b>	85
<b>Chark</b>	85
<b>Snacksgurka, honung, smetana, dill &amp; kavringsmul</b>	95
<b>Rädisor &amp; gräddfildipp</b>	55
<b>Boquerones, vitlöksrostad bröd, Gammelknas &amp; chilimajonnäs</b>	105
<b>Hummus på gulärta &amp; kryddrostade morötter</b>	125
<b>Friterad kyckling i chiliglazé</b>	130
<b>Surdegsbröd &amp; smör från Löts gårdsmejeri</b>	75

## Huvudrätter

<b>Friterad sparris, Wrångebäckstost, chili, krispig lök &amp; yoghurt</b>	195
<b>Ångade kroppkakor ”cacio e pepe”, spritärta, ekskivling, ramslök &amp; Västerbottenost</b>	285
<b>Flankstek, friterad broccoli, rostad potatis, dragonmajonnäs &amp; picklad silverlök</b>	295
<b>Rödspätta, rostade tomater, spenat, kapris &amp; marconamandel</b>	320
<b>Tartar på svensk mjölkko, örtmajonnäs, krispig potatis &amp; Havgus 12</b>	Hel 285/ Halv 185

## Sidorätter

<b>Rostad ”dirty” potatis, chilimajonnäs, Havgus 12 &amp; picklad lök</b>	95
<b>Tomatsallad, svensk burrata &amp; mynta</b>	145
<b>Krispiga blad, med caesardressing, Havgus 12 &amp; krutonger</b>	75
<b>Rostad potatis</b>	45

## Sött

<b>Jordgubbssorbet, smördeg, vaniljkräm &amp; färska jordgubbar</b>	115
<b>Chokladpudding, chokladflarn, saltkola &amp; grädde</b>	120
<b>Madeleinekaka</b>	65
<b>En skopa - glass eller sorbet</b>	55

*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.*