Drinkar

Mimosa *145*
Sötsur rabarber & iskall Cava

Bellini *145*
Juicade söta jordgubbar, toppas med iskall Cava

Bloody Mary *185*
Klassisk “Bloody” med kryddor & Absolut TABASCO vodka

Joker *185*
Sur ”kokad-kola”, Maker’s Mark whisky & Persikoläsk

Kräm *185*
Jordgubbar, fläder, Bacardi Carta Blanca rom
& vaniljfluff

Tom Kruse *185*
Patron Silver tequila, basilika, gurka, picklad jalapeño
& krusbärsläsk

Utan alkohol

Jungfru Maria *95*
Klassisk “Bloody”med bra kryddor

Pucko Rojal *55*
Klassisk chokladmjölk med vaniljvispgrädde

Myntalemonad *95*
Fräsch-& syrlig myntajuice & sodavatten

Hallonsoda	*45*
Päronsoda	*45*
Apelsinsoda	*45*
Champis	*45*
Iskall Pucko	*45*
Kaffe & te	*45*
Latte	*55*
Cappucino	*55*
Espresso	*45*

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.

BRUNCH

Lördag 12-15 / Söndag 12-21

Boquerones *105*
Vitlöksrostat bröd, Gammelknas & chilimajonnäs

Kycklingmacka *245*
Friterat kycklingbröst från Munka Ljungby,
chilimajonnäs, sallad & tomatsalsa

Parisare *225*
Senapskräm, stekt falukorv på Durocgris,
stekt ägg, saltgurka & kapris

Råbiff *275*
Tartar på svensk mjölkko, rostad kycklingmajonnäs,
fläderpicklad rödbeta, friterad kapris & buskkrasse

Svampmacka *210*
Smörstekt svamp, ostkräm, picklad lök & persilja

Stuvade makaroner *195*
Gratinerade stuvade makaroner, stekt kantarell & bacon

+Extra

+Friterad potatis	*45*
+Friterad ”dirty” potatis	*65*
+Grönsallad	*45*

Sött

Fattiga Riddare *175*
Vispad färskost med vanilj, björnbärssylt & älgörtsirap

Chokladpudding *120*
Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde

Punschrulleglass *65*
Smakar som en punschrulle men i glassform & krossade kakor

Hallongrotta *55*
Kaka till kaffet?