Lunch v.34

11:30-15:00

Surdegsbröd & brynt vispat smör

Fisk *185*
Bakad rödspätta, vitvinssås, semitorkad tomat, vaxböna, mandel, kokt potatis & dill

Sallad *185*
Tomatsallad med bulgur, fetaost, persika, basilika & rostade solrosfrön

Grönt *185*
Bakad rödbeta, stekt svamp, friterad svartkål, picklad lök, sojamajonnäs, brynt smör & puffat bovete

Schnitzelfredag
Varje fredag, endast fredag- nånting extra från oss i köket.

Fläskschnitzel, rostad potatis, sardellmajonnäs, ärtor & silverlök
265

Bubbligt på glas

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

Vitt på glas

2025 Riesling Trocken, *Battenfeld Spanier, Tyskland* 165
2024 Côtes du Rhône Blanc, *E. Guigal, Frankrike* 150
2024 Chablis, *J M Brocard, Frankrike* 180

Rött på glas

2024 Côtes du Rhône, *Les Deux Cols, Frankrike* 155
2022 Bourgogne Rouge, *Joseph Drouhin, Frankrike* 180
2024 Nebbiolo, *Ca'del Baio, Italien* 180

Fatöl

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

Låg alkohol & alkoholfritt

Heineken 0.0, *33cl, 0,0% vol* 55
Zodiak non-alcoholic, *IPA, 0,3% vol* 75
Hallonsoda, *Nygårda, 33cl* 45
Päronsoda, *Nygårda, 33cl* 45
Apelsinsoda, *Nygårda, 33cl* 45
Champis, *33cl* 45
Äppelmust, *Golden Cider, 27,5cl* 65

Setmeny

Tomat
Smördegstarte, stracciatella, semitorkad tomat, pesto på solroskärnor & buskbasilika
Lunch
Välj en rätt från veckans lunch
En skopa
Glass eller sorbet
385

Snacks & förrätter

Chips & dipp 125
Stenbitsrom, bovetechips, syrad grädde & gräslök
Svensk chark 85
Coppa från Håkans glada utegrisar
Tomat 185
Smördegstarte, stracciatella, semitorkad tomat, pesto på solroskärnor & buskbasilika

Huvudrätter

Kroppkaka 285
Kroppkaka, kantarell, stekt svartkål, hasselnöt, Västerbottensost & brynt smörskum
Korv 280
Vår egen korv smaksatt med svartpeppar & dragon, sensommarprimörer & dragonvelouté
Sill 165/ 220
Matjessill, kokt potatis, rödlök, kokt ägg, syrad grädde & brynt smör
Lägg till en iskall snaps- 1829 från Boge Bränneri (100kr)
Råbiff 185/ 295
Tartar på svensk mjölkko, rostad kycklingmajonnäs, fläderpicklad rödbeta, friterad kapris & buskkrasse
Lägg till friterad potatis (45kr)

Dessert

Svarta vinbär 115
Glass på vinbärsblad, svartvinbärskräm, rårörda svarta vinbär & salt maräng
Hallongrotta 55
Kaka till kaffet?
En skopa 55
Glass eller sorbet- fråga efter dagens smaker

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.