

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
Sura Granny Smith äpplen, rallarros, jalapeño, vanilj & Absolut vodka	
Tommy & Annika	185
Frisk mynta-& lingonsaft, färska hallon-& björnbär, Beefeater dry gin	
Farstaglitter	185
Röda sura vinbär, Patron Silver tequila & kryddig ingefära	
Södra Sidan	185
Fräsch-& syrlig myntajuce, Bombay Sapphire gin & jordgubbskum	
Dry Martini	195
Stockholms Bränneri Navy-& Dry gin, Spriteriets Torr vermouth & picklat plommon	
Fatöl	
	40cl/ 25cl
Heineken, Lager, 5 % vol	89/ 54
Peachy Bulldog, Pale Ale, Gotlands Bryggeri, 5,0%	120/ 75
Låg alkohol & alkoholfritt	
Mynta Lemonad	95
Syrlig och bubblig myntalemonad	
Rabarber	95
Färsk rabarber, soda & vaniljfluff	
Krusbär	95
Färska krusbär, jalapeño, basilika & krusbärssoda	
Heineken 0.0, 33cl, 0,0% vol	65
Zodiak non-alcoholic, IPA, 0,3% vol	75
People’s Bulldog IPA, 3,5% vol	80
Hallonsoda, Nygård, 33cl	45
Setmeny	
Tomat	
Smördegstarte, stracciatella, semitorkad tomat, pesto på solroskärnor & buskbasilika	
Fläsk	
Bakad fläskside, smörbönor, gremolata, rosépeppar & salvia	
Svarta vinbär	
Glass på vinbärsblad, svartvinbärskräm, rårörda svarta vinbär & salt maräng	
565	
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
Stenbitsrom, bovetchips, syrad grädde & gräslök	
Majs	85
Majsfritters, espelette, persilja & Havgus 12	
Svensk chark	85
Coppa från Håkans glada utegrisar	
Kavring	85
Nybakad kavring & smör från Löts Mejeri	
Gammelknas	65
Dansk hårdost på bit	
Förrätter	
Kycklinglever	175
Kycklingevermousse, spritade körsbär, pistagenötter & stekt surdegsbröd	
Kräfta	195
Signalkräfta, bakad fänkål, krondill & kräftsmörsås	
Tomat	185
Smördegstarte, stracciatella, semitorkad tomat, pesto på solroskärnor & buskbasilika	
Löjrom	200
Stekpannebröd, mandelpotatis, syrad grädde, Kalix löjrom, citronpicklad lök, dill & gräslök	
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)	
Huvudrätter	
Freyjas ”Kroppkaka”	295
Kroppkaka, kantarell, stekt svartkål, hasselnöt, Västerbottensost & brynt smörskum	
Lägg till hösttryffel (100kr)	
Svensk risotto	275
Krämig spelt med rostad paprika & zucchini, Den Hvide Dame, salt citron & örtsallad	
Abborre	325
Stekt abborre, svenska druvor, brynt smörvinäggrett, gurka, kokt potatis, & pepparrot	
Fläsk	305
Bakad fläskside, smörbönor, gremolata, rosépeppar & salvia	
Korv	280
Freyjas egen korv smaksatt med svartpeppar & dragon, sensommarprimörer & dragonvelouté	
Clubstek 800-900g (50min)	1500
Clubstek, stekta brytbönor, friterad potatis, örtsmör & rödvinssky	
Dessert	
Svarta vinbär	115
Glass på vinbärsblad, svartvinbärskräm, rårörda svarta vinbär & salt maräng	
Sockerkaka	120
Sockerkaka, punsch, vaniljkräm & björnbärssylt	
Chokladpudding	130
Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde	
Hallongrotta	55
Kaka till kaffet?	
Ost & Kex	120
Ostkex, ostkräm på Gammelknas & lönnsirap	