Lunch v.40

11:30-15:00

Surdegsbröd & smör

Fisk *185*
Fiskgryta med saffran, fänkål, tomat, krutonger & aioli

Soppa *185*
Pumpasoppa, färskost, chiliolja, rostade pumpakärnor & gratinerad ostmacka

Sallad *185*
Getostsallad, kryddkokta gulbetor, endive, grönsallad, lavendelvinägrette & solrosfrön

Schnitzelfredag

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

Fläskschnitzel, potatissallad med kapris, gurka, senap, rädisor & pepparrot

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*	170
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*	185
2024 Nebbiolo, *Ca'del Baio, Italien*	180

Fatöl

	40cl/ 25cl
Heineken, *Lager, 5 % vol*	89/ 54
Peachy Bulldog, *Pale Ale, Gotlands Bryggeri, 5,0%*	120/ 75

Låg alkohol & alkoholfritt

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, *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

***Freyjas* "Kroppkaka"**	295
Kroppkaka, kantarell, stekt svartkål, hasselnöt, Västerbottensost & brynt smörskum	
Lägg till hösttryffel (100kr)	
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.