Bubbligt på glas

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

Drinkar

Lili & Susie 155
Lillet Blanc, Suze, saftiga höstplommon & tonic
Cykeltjuven 185
Bombay Sapphire gin, Drambuie & syrliga körsbär
Farstaglitter 185
Passionsfrukt, Patrón silver tequila, knäck & ingefära
Krakel Spektakel 185
Beefeater dry gin, sur citron, yuzu & vanilj
Midnight Cowboy 185
Maker's Mark whiskey, syrligt äpple, björnbär & svartvinbärsblad
Absolut Reggae 185
Juiciga mandariner, Absolut vodka & rostad kokos skum
"Svensk" 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

Citrus 95
Syrlig, bubblig citronlemonad & vaniljfluff
Plommon 95
Höstplommon & tonic
Körsbär 95
Saftade- sursöta körsbär & gingerbeer
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

Freyjas trea

Brysselkål
Friterad brysselkål, yoghurt, rostad mandel & dill
Korv
Stekt fläskkorv, jordärtskockskräm, senapsvelouté, dragon & picklade senapsfrön
Chokladpudding
Ljummen chokladpudding, chokladflarn, saltkola & grädde
535

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, bovetechips, syrad grädde & gräslök
Frickles 85
Friterad saltgurka & dilldipp
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
Kycklinglevermousse, spritade körsbär, pistagenötter & stekt surdegsbröd
Brysselkål 165
Friterad brysselkål, yoghurt, rostad mandel & dill
Buljong 165
Svampbuljong, trattkantarell, torkat äpple, syltlök & granolja
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, dijonmajonnäs, friterad surdeg, Havgus 12 & vattenkrasse
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 aborre, gulbeta, brynt smörvinägrett, spenat, kokt potatis & pepparrot
Gris 305
Bakad fläsksida, smörbönor, gremolata, rosépeppar & salvia
Korv 280
Stekt fläskkorv, jordärtskockskräm, senapsvelouté, dragon & picklade senapsfrön
Clubstek *800-900g (50min)* 1500
Clubstek, stekta brytbönor, friterad potatis, örtsmör & rödvinssky

Dessert

Pumpa 115
Rostad pumpakräm, vaniljglass & karamelliserade pumpakärnor
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