

DRYCK

Hela & Halva Glas

MOUSSERANDE

Blanc de Noirs Cava,
Spanien N.V - 98/ 49 :-
Taittinger Brut Reserve, Champagne,
Frankrike N.V - 138/69:-
Pol Roger Brut Vintage, Champagne,
Frankrike 2009 - 185 :-

VITT

Domaines de La Baume, Le Mariés, Loire,
Frankrike, 2016 - 94 / 47:-
Bestheim, Schoenenbourg Grand Cru,
Alsace, 2015 - 109/ 55 :-
Weingut Loimer, Gruner Veltliner DAC,
Kamptal, 2016 - 128/ 65 :-
Bouchard Aine, Chablis, Bourgogne,
Frankrike, 2016 - 125/63 :-
De Loach, Chardonnay, Kalifornien,
USA, 2016 - 102 / 51:-

ROSÉ

Chateau Minuty, Cotes de Provence, Frankrike
2014 - 95/48:-

RÖTT

Jean-Claude Boisset, Ursulines,
Bourgogne, 2016 - 122/61:-
Poderi Dal Nespoli, Sangiovese, Toscana,
Italien, 2016 - 94/ 47:-
Paolo Conterno, Langhe Nebbiolo,
Piemonte, Italien, 2015 - 128/ 65:-
Bonpas, Côtes du Rhône,
Rhône, 2016 - 102/ 51:-
Ghost Pines, Kalifornien,
Cabernet Sauvignon, 2014 - 138/ 69 :-

ÖL & CIDER 33cl

Peroni Nastro Azzurro, Fat, Italien 5.1%	69/35kr
Brutal Brewing, A Ship Full of IPA, Sve, 5.8%	72kr
Melleruds Utmärkta Pilsner, Sve, 4.5%	69kr
Sleepy Bulldog Summer Pale Ale, Sve, 5.0%	72kr
Briska Fläder Cider, Sve, 4.5%	69kr

DAGENS RÄTT

129:-

SERVERAS 11:00 till 14:30 V.2

MÅNDAG

Kalvgryta, morötter, syrad silverlök, picklad
senapsfrön, potatismos, persilja

TISDAG

Laxfilé, grönärtskräm, ägg, fänkål, ,
brynt pepparrotssmör, dillkokt potatis

ONSDAG

Kalvfärsbiff, timjanssky, rostad lök, inlagd gurka,
potatismos

TORSDAG

Fish & Chips, dansk remoulade, citron,
pressad dillgurka

FREDAG

Grillad flankstek, chipotle bearnaise, svarta bönor
ugnrostad sötpotatis

VECKANS PASTA -139:-

Tortegioni, salsiccia, chili, tomatsås, parmesan,
basilika

VEGETARISKA

Röd linsgryta, kokos, cashewnötter, koriander, lime, ris
naanbröd
-155:-

STEAK MINUTE -195:-

Grillad ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, pommes

KYCKLINGSALLAD

Grönkål, quinoa, granatäpple, pumpafrön,
citronette -165:-

GRATINERAD CHÈVRESALLAD

variation av rödbetor, merlot vinigrette,

kanderade valnötter -195:-

LAXFILÈSALLAD

Säsongens grönsaker, svart ris, avokadokräm, - 165:-

SOTAD TONFISKSALLAD

Glasnudlar, avokado, koriander, sweet sauce - 195:-

CHEESEBURGARE

dubbel hamburgare, dubbel ost, karameliserad lök, tomat,
dressing, pommes - 190 :-

CRÈME DINNER.

Vi har även öppet för middag!

Be om att få kika på menyn eller boka ett bord

på www.cremestockholm.se/

- Välkomna -

DESSERT



CHOKLADFONDANT

saltad karamell

95:-

SAFFRANSMANDELKAKA

varma hjortron, vaniljglass

95:-

LAKRITSBRÛLÉE

95:-

-

GLASS

urval av glass & sorbet

45:-

BRUNCH

HELGER MELLAN 11.00-16.30

Missa inte att testa vår uppdaterade
brunchmeny där du kan hitta allt från Acai
Bowls & Omeletter till
Färskpressade Juicer & Olika Cocktails!

LÄSK & JUICE



Soft Drinks - 38:-

Fresh Kolsyrat vatten - 29:-

Lemonad - 49 :-

Ingefärsshot - 25:-

C old Brew Matcha - 69:-

Apolinaire äppelmust 55:-

För fler drycker, se separat lista