

# 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.7

## MÅNDAG

Kalv i dill med kokt potatis, glaserade morötter

## TISDAG

Köttbullar, potatismos, lingon, gräddsås,  
pressad gurka

## ONSDAG

Halstrad sejfilé, ägg, räkor, pepparrot, skirat  
smör, dill

## TORSDAG

Grillad majs kycklingfilé, quinoa, broccoli, tomat,  
chimmi churri, rucola

## FREDAG

Högrevschili, pitabröd, sötpotatis, guacamole,  
picklad rodlök, koriander

## VECKANS PASTA -139:-

Linguine, Aglio e Olio, scampi, persilja, parmesan

## VEGETARISKA

Röda linsbiffar, pitabröd, cous-cous, picklad gurka  
myntayoghurt  
-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

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

## SOTAD TONFISKSALLAD

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

## CHEESEBURGARE 195:-

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/](http://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