



Meny Menu



crêperie & logi

VASASTAN



Välkommen

Här serverar vi den godaste mat vi vet: våra alldeles egna, speciella franska galettes och crêpes. Till det rekommenderar vi såklart fantastisk god, immande kall cider från Normandie.

Welcome

We look forward to serve you the tastiest food we know: our very own special French galettes and crêpes. To go with that we recommend wonderfully misted, cool cider from Normandie!

Om galetter och crêpes

Galetter och crêpes har avnjutits i det vackra Bretagne i Frankrike alltsedan medeltiden.

Galetter är huvudrätten som har sin bas i bovetemjöl. Bovete liknar ett vanligt sädeslag men är egentligen en ört, och innehåller därför inget gluten. Varma galetter fylls med råvaror såsom emmentalerost, grönsaker, kött, fisk eller kyckling.

Crêpes görs av vanligt vitt vetemjöl, som i vanliga pannkakor (fast ändå inte!). Den nygräddade crêpen serveras med glass, choklad, färsk frukt och vispgrädd.



About galettes and crêpes

Galettes and crêpes have been enjoyed since the Middle Ages in the beautiful landscape of Bretagne in France.

Galettes are the main course and they are made with buckwheat flour, which many believe to be just another grain, but actually it's an herb and therefore does not contain any gluten. The warm galettes are filled with cheese, vegetables, meat, fish or chicken.

Crêpes are based on white all-purpose flour, as in an ordinary pancake, (but not really...) The freshly made crêpe is served with ice cream, chocolate, fresh fruit, whipped cream.

Galetter | Galettes

Kött & kyckling | Meat & chicken

Komplett | 98:–

Rökt skinka, ägg, svartpeppar, ruccola, tomat och emmentalerost
Smoked ham, eggs, black pepper, arugula, tomatoes and Emmental cheese

Monsieur (vikt/folded) | 135:–

Rökt skinka, tomat, dijonsenap, ruccola och emmentalerost
Smoked ham, tomatoes, Dijon mustard, arugula and Emmental cheese

Lyxkomplett | 155:–

Rökt skinka, bacon, ägg, tomater, tabasco, crème fraîche, ruccola och emmentalerost | *Smoked ham, eggs, bacon, tomatoes, Tabasco sauce, crème fraîche, arugula and Emmental cheese*

Rödbetsbacon | 170:–

Timjansrostade rödbetor, bacon, fetaost, pinjenötter, ruccola, balsamico, flingsalt och Emmentalerost | *Thyme-roasted red beets, bacon, feta cheese, roasted pine nuts, arugula, balsamico, flake salt and Emmental cheese*

Fetakyckling | 180:–

Kyckling, saltorkade tomater, fetaost, vår egen pesto, rostade solrosfrön, bladspenat och emmentalerost | *Chicken, sun-dried tomatoes, feta cheese, our own pesto, sunflower seeds, baby spinach and Emmental cheese*

Baconkyckling | 190:–

Bacon, kyckling, vitlöksolja, tomater, ruccola, fetaost, crème fraîche och emmentalerost | *Bacon, chicken, garlic oil, tomatoes, arugula, feta cheese, crème fraîche and Emmental cheese*

Chèvrekyckling | 190:–

Kyckling, chèvre, honung, ruccola, rostad mandel och emmentalerost
Chicken, chèvre, honey, arugula, roasted almonds and Emmental cheese

Chèvre prosciutto | 225:–

Chèvre, prosciutto, rostad mandel, honung, ruccola, olivolja och emmentalerost | *Chèvre, prosciutto, roasted almonds, honey, arugula, olive oil and Emmental cheese*

Prosciutto | 245:–

Soltorkade tomater, prosciutto, vår egen pesto, rostade pinjenötter, parmesanflakes, ruccola, olivolja och emmentalerost | *Sun-dried tomatoes, prosciutto, our own pesto, roasted pine nuts, parmesan flakes, arugula, olive oil and Emmental cheese*

Chèvrebiff | 255:–

Chèvre, honung, ruccola, rostad mandel, lammfärsbiff och emmentalerost
Chèvre, honey, arugula, roasted almonds, lamb patty and Emmental cheese

Baconbiff | 255:–

Ägg, bacon, lammfärsbiff, tomater, tabasco, crème fraîche, bladspenat och emmentalerost | *Egg, bacon, lamb patty, tomatoes, crème fraîche, baby spinach and Emmental cheese*

Fisk & skaldjur | Fish & seafood

Spenatlax | 195:–

Kallrökt lax, bladspenat, fetaost, crème fraîche, citron och emmentalerost
Smoked salmon, baby spinach, feta cheese, crème fraîche, lemon and Emmental cheese

Hjortronlax | 195:–

Kallrökt lax, hjortroncrème, ruccola, rödlök och emmentalerost | *Smoked salmon, cloudberry crème, arugula, red onion, and emmental cheese*

Skagen | 255:–

Crêperiets skagenröra, löjrom, rödlök, Västerbottensost, citron och ruccola
Crêperiets Skagenmix, bleak roe, red onion, Västerbotten cheese, lemon and arugula

Löjrom | 285:–

Västerbottensost, löjrom, crème fraîche, rödlök, citron och ruccola
Västerbotten cheese, bleak roe, crème fraîche, red onion, lemon and arugula

Madame | 295:–

Västerbottensost, räkor, lax, skagenröra, löjrom, crème fraîche, rödlök, citron och ruccola | *Västerbotten cheese, shrimps, smoked salmon, Skagenmix, bleak roe, crème fraîche, red onion, lemon, and arugula*



Viktigt att veta

Galetter och crêpes gräddas på två eller tre heta laggar i taget, och serveras direkt till bordet. Därför får inte alla i ett större sällskap maten precis samtidigt. Men när de första har kommit är nästa redan på väg, så börja ät direkt när du fått din varma galette eller crêpes – de smakar allra bäst då!

Important to know

Galettes and crêpes are made two or three at a time and are served directly from the flat iron griddle! Therefore, not everyone at the table will be served their order at the same time. But as soon as the first one is placed on your table, the next one is in the making, so please start eating as soon as you have been served your



Frågor om maten?

Fråga gärna oss om innehållet i våra maträtter så svarar vi på alla era frågor!

Allergisk? Fråga oss, vi fixar det mesta.

Questions about the food?

Please ask us about the ingredients in our dishes and we will answer all your questions!

Allergic? Ask us, we'll find a great solution.



Egna röror

Vi gör våra egna skaldjursröror.

Seafood mixes

We make our own seafood mixes.



Vegetariskt | Vegetarian

Feta | 149:–

Fetaost, vår egen pesto, soltorkade tomater, rostade solrosfrön, bladspenat och emmentalerost | *Feta cheese, our own pesto, sun-dried tomatoes, sunflower seed, baby spinach and Emmental cheese*

Chèvre | 155:–

Chèvre, honung, ruccola, rostad mandel och emmentalerost
Chèvre, honey, arugula, roasted almonds and Emmental cheese

Tångrom | 175:–

Västerbottenost, tångrom, rödlök, crème fraiche, ruccola och citron
Västerbotten cheese, seaweed roe, red onion, crème fraiche, arugula and lemon

Rödbeta | 155:–

Timjansrostade rödbetor, fetaost, pinjenötter, ruccola, balsamico, flingsalt och Emmentalerost | *Thyme-roasted red beets, feta cheese, roasted pine nuts, arugula, balsamico, flake salt and Emmental cheese*





Veganskt | Vegan

Galette helt fri från animaliska produkter, såsom ost, ägg, honung etc.
Galette completely free of animal products, such as cheese, eggs, honey etc.

Vegansk rödbeta | 149:–

Timjansrostade rödbetor, vegansk riven ost, vegansk fetaost, rostade pinjenötter, ruccola, balsamico och flingsalt | *Thyme-roasted red beets, shredded vegan cheese, vegan feta, roasted pine nuts, arugula, balsamico and flake salt*

Vegansk tångrom | 160:–

Vegansk riven ost, tångrom, havre fraiche, rödlök, ruccola och citron
Shredded vegan cheese, seaweed roe, oat fraiche, red onion, arugula and lemon

Barntips | Kids' menu

Ost och skinka | liten 59:– | stor 85:–

Crêpe med ost och skinka, (för yngre barn, innehåller gluten)
Crêpe with cheese and ham (for younger children, contains gluten)

Barnkomplett | 79:–

Galette med stekt ägg, ost och skinka
Galette with egg, cheese and ham

Barnfeta | 99:–

Galette med fetaost, vår egen pesto, rostade solrosfrön, tomat, bladspenat och emmentalerost | *Galette with feta cheese, our own pesto, sunflower seeds, tomatoes, baby spinach and Emmental cheese*

Sylt och grädde | 85:–

Crêpe med vår egen hallonsylt och grädde
Crêpe with our own raspberry jam and whipped cream

Glass, sylt och grädde | 99:–

Crêpe med vaniljglass, vår egen hallonsylt och grädde | *Crêpe with vanilla ice cream, our own raspberry jam and whipped cream*



Fråga efter våra målarblad
 för barn | *Ask for our coloring
 sheets for children*

Dessert | Desserts

Crêpes

Smör & socker | 65:– (Kan göras vegansk)
Smör och råsocker | *Butter och brown sugar*

Citron | 105:– (Kan göras vegansk)
Smör, råsocker, citron och vaniljglass
Butter, brown sugar, lemon and vanilla ice cream

Kardemumma | 105:– (Kan göras vegansk)
Smör, råsocker, kardemumma och vaniljglass
Butter, brown sugar, cardamom and vanilla ice cream

Kanel | 115:–
Kanel, smör, råsocker och saffransglass
Cinnamon, butter, brown sugar and saffron ice cream

Hjortron | 130:–
Hjortronsylt, vispgrädde och vaniljglass
Cloudberry jam, whipped cream and vanilla ice cream

Saffran | 130:–
Salmbärssylt, grädde och saffransglass | *Dewberry jam, whipped cream and saffron ice cream*

Choklad | 135:–
Riven vit choklad, vaniljglass, chokladsås och rostad mandel | *Grated white chocolate, vanilla ice cream, chocolate syrup and roasted almonds*

Marängsviss | 149:–
Maräng, banan, grädde, vaniljglass och chokladsås *Meringue, banana, whipped cream, vanilla ice cream and chocolate syrup*

Kaneläpple | 155:–
Smör- och kanelstekta äpplen, karamellsås, grädde och vaniljglass | *Butter and cinnamon fried apples, caramel sauce, cream and vanilla ice cream*

Nutella | 115:–
Nutella, banan, grädde, pudrad med florsocker
Nutella, banana, whipped cream, powdered with icing sugar

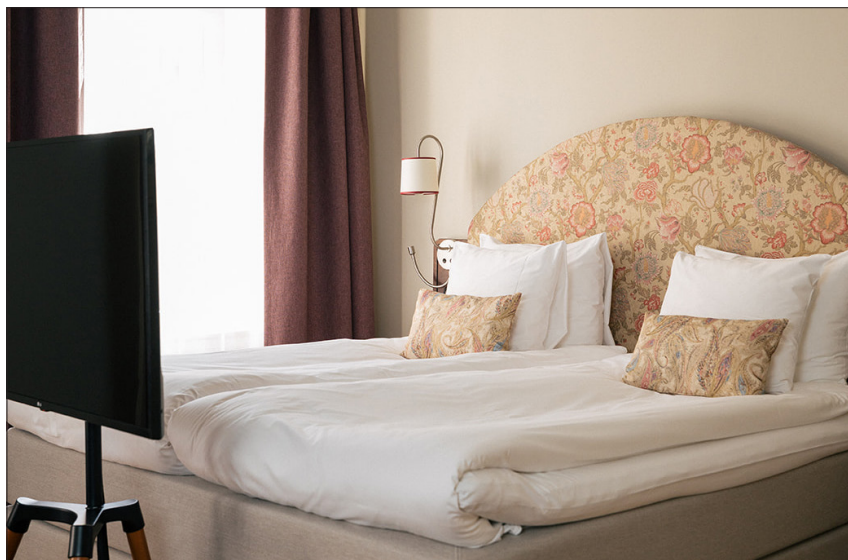
Apelsin | 135:–
Marinerade apelsinklyftor i söt apelsinsås och vaniljglass
Marinated orange wedges in a sweet orange sauce and vanilla ice cream



Ruth Stockholm: Vasastans kvartershotell

Ruth Stockholm: the neighborhood hotel in Vasastan

Mer info / More information: www.hotelruth.se, bokningskod / booking code: CL2122



Tvårs över gatan på hörnet av Surbrunnsgatan och Döbelnsgatan, hittar både locals och out-of-towners sitt andra hem.

Hotel Ruth är ett kvartershotell i sin rätta bemärkelse, här kan du stanna över natten eller bara en stund, över en frukost, en drink eller middag, kom ensam eller med någon du tycker om, hos oss kan du känna dig som hemma på riktigt.

Hotel Ruth är ett personligt, familjeägt hotell med glimten i ögat som älskar att erbjuda dig opretentiös lyx.

Hotellet är systerhotell med boutique-hotellet Hotel Frantz vid slussen.

Boka med koden CL2122 på www.hotelruth.se så får ni 15% på logi

Mer info: www.hotelruth.se

Bokningskod / booking code:
CL2122





Åre



Borgholm



Stockholm



Mattias & Ann-Sofie



Göteborg

Välkommen till Crêperie & logi

Välkommen till Crêperie & logi! Ni vet väl om att Crêperiet har många syskon? Ett i Gamla Brandstationen i Åre, ett i Borgholm på Öland, ett i Göteborg och ett i Strykjärnshuset i Visby!

Vi hoppas att ni, tillsammans med oss, ska få en minnesvärd upplevelse med skön musik, kulinariska smaker och mysig atmosfär.



Visby

Welcome to Crêperie & logi

Welcome to Crêperie & logi! Did you know that Crêperiet has many siblings? One in Gamla Brandstationen in Åre, one in Borgholm on Öland, one in Gothenburg and one in the iron-shaped house in Visby!

We would like our Crêperie to be a memorable experience for each and everyone, with great music, culinary delights and a cosy atmosphere.



crêperie & logi

SVERIGE