



Vad är galetter & crêpes?

Crêpes och galetter kommer ursprungligen från Bretagne i Frankrike. Crêpes görs på vanligt vetemjöl, galetter görs på glutenfritt bovetemjöl. På Crêperiet har vi tagit konceptet vidare och vår meny är fylld med spännande och gott kombinationer!

Galetterna är matiga och fylls med ost, kött, eller vegetariska fyllningar. Crêpes är mer som vanliga pannkakor och serveras som efterrätt eller fika.

Allergier

Var snäll att berätta för oss om du är allergisk mot någonting eller om du har speciella önskemål vad det gäller din mat - vi brukar kunna tillgodose det mesta!

Vårt Team

På Crêperiet är vi stolta över vårt internationella team. Alla våra medarbetare pratar perfekt engelska, men har varierande kunskaper i svenska men vi försöker alltid leverera fantastisk service oavsett språk!

Bokningar

Crêperiet är perfekt för att fira en födelsedag eller en kväll med gänget vid något av våra stora bord på ovanvåningen. Eller varför inte boka något av våra romantiska småbord för en middag tête-à-tête?

Boka gärna bord direkt på vår hemsida: creperiet.nu

What are galettes & crêpes?

Crêpes and galettes come from Bretagne in France. Crêpes are made with regular flour, while galettes are made with gluten-free buckwheat flour. At Crêperiet we have taken the concept further and our menu is filled with exciting and delicious combinations!

Galettes are a meal in themselves, and are filled with cheese, meat, fish and other savory ingredients. Crêpes are more than just pancakes, served as dessert or fika with decadent fillings.

Allergies

We try hard to accommodate all food preferences. Please let us know if you are allergic to something!

Our Staff

Crêperiet is proud to have a diverse team of international staff. You may encounter varying skill levels of Swedish, but we believe in great service no matter the language!

Bookings

Crêperiet is the perfect place to celebrate a birthday or to spend an evening with friends at one of our big tables upstairs. Or why not book one of our cosy tables for a romantic dinner?

Bookings can be made directly through our website: creperiet.nu

*Frukostbuffé (Breakfast Buffet) **

Frukostbuffet (mån-fre 7-10, lör - sön 8-10:30) **150:-**
Breakfast buffet (Mon-Fri 7-10, Sat-Sun 8-10:30)

*Dagens Lunch (Lunch Special) **

Dagens lunch (mån-fre 11:30-14:00) **95:-**
Kött eller vegetarisk galette, kaffe/te sallad & bröd
Meat or vegetarian galette, coffee/tea, salad & bread

*Brunch á la Crêperiet **

Brunch á la Crêperiet (lör-sön 11-15) **180:-**
Kött eller vegetarisk galette, ett glas cider, crêpe och the/kaffe
Meat or vegetarian galette, glass of cider, crêpe and tea/coffee

* *Inga rabatter (no discounts)*

Barn Meny (Kids)

Kids meal - minicrêpe med skinka, goudaost, och mjölk **59:-**
minicrêpe with ham and gouda cheese and a glass of milk

Kids dessert - minicrêpe med glasskula, topping och strössel **49:-**
minicrêpe with ice-cream, topping and sprinkles

Förrätter (Starters)

Baudelaire [båddelärr] - Blini med stenbitsrom, rödlök, crème fraîche och gräslök **99:-**
Blini with bleak roe, red onion, crème fraîche and chives

Moreau [mårråh] - Blini med chevré, päron, honung och vålnötter **99:-**
Blini with goat cheese, pear, honey and walnuts

Galetter med fisk (Fish)

Guetta [guätta] – kallrökt lax, goudaost, rödlök, citron, ruccola, crème fraîche **149:-**
smoked salmon, gouda, red onion, lemon, rocket, crème fraiche

Deneuve [dönövv] - kallrökt lax, goudaost, smör-stekt potatis, rödlök, citron, bladpersilja, ruccola, dillcreme **169:-**
smoked salmon, gouda, butter-fried potatoes, red onion, lemon, parsley, dillcream

Henry [aanrii] - kallrökt lax, goudaost, getost, bladspenat, rödlök, citron, pepparrotscreme **169:-**
smoked salmon, gouda, goat cheese, spinach, red onion, lemon, horseradish cream

Galetter med kött (Meat)

Bonaparte [bånnapaart] – skinka, goudaost, tomat, ruccola, 109:-
dijonkräm
ham, gouda, tomato, rocket, dijon mustard cream

Noah [noaa] – skinka, champinjoner, ägg, goudaost, 119:-
bladpersilja, crème fraîche
ham, mushroom, egg, gouda, parsley, crème fraîche

Watson [watson] – skinka, goudaost, tomat, ruccola, 129:-
smör-stekt potatis, rödlök, dijonkräm
ham, gouda, tomato, rocket, butter-fried potatoes, red onion, dijon cream

Seydoux [säjldoo] – marinerad kalkon, goudaost, rödlök, 149:-
ägg, tomat, bladspenat, crème fraîche
marinated turkey, gouda, red onion, egg, tomato, spinach, crème fraîche

Toulouse-Lautrec [toloslåträck] – gorgonzola, goudaost, 149:-
lufttorkad skinka, valnötter, ruccola, honung
gorgonzola, gouda, air-cured ham, walnuts, rocket, honey

Galetter med kött (Meat)

Bruni-Sarkozy [brunisarkåsy] – bacon, gräddstekt spenat, 159:-
goudaost, brieost, valnötter, saltorkade tomater
*bacon, creamy spinach, gouda, brie cheese, walnuts,
sundried tomatoes*

Bardot [barrdåå] – nötfärs, bbq sås, Västerbottenost, 159:-
goudaost, saltorkade tomater, champinjoner, rödlök, lingon,
ruccola, crème fraîche
*minced meat, bbq sauce, Västerbotten cheese, gouda, mushrooms,
sundried tomatoes, red onion, lingonberries, rocket, crème fraiche*

Eifel [äffäll] – marinerad kalkon, goudaost, rödlök, 169:-
avokado, tomat, ruccola, crème fraîche
*marinated turkey, gouda, red onion, avocado, tomato, rocket,
crème fraiche*

Daft Punk [däftpank] – bbq pulled pork, goudaost, 169:-
avokado, tomat, rödlök, ruccola, crème fraîche
*bbq pulled pork, gouda, avocado, tomato, red onion, rocket,
crème fraiche*

Vegetarísk Galetter (Vegetarian)

- De Gaulle** [dögáll]** – vitlöksfrästa champinjoner, spenat, rödbetor, tomat, goudaost 119:-
garlic-fried mushrooms, spinach, beetroot, tomato, gouda
- Curie** [kurii] – chèvre, tomat, goudaost, ruccola, solrosfrön, honung 119:-
goat cheese, tomato, gouda, rocket, sunflower seeds, honey
- Bonaire** [bonnähr] – ägg, tomat, avokado, goudaost, spenat, crème fraiche 129:-
egg, tomato, avocado, gouda, spinach, crème fraiche
- Chanel** [shanäll] – chèvre, rödbetor, goudaost, solrosfrön, ruccola, flingsalt, honung, timjan 139:-
goat cheese, beetroot, gouda, sunflower seeds, rocket, salt, honey, thyme
- Saint Laurent** [sänlåraan]** – Västerbottenost, goudaost, saltorkade tomater, champinjoner, rödlök, lingon, ruccola, crème fraîche 139:-
Västerbotten cheese, gouda, sundried tomatoes, mushroom, red onion, lingonberries, rocket, crème fraiche
- Bernard** [bernaard]** - vitlöksfrästa potatis, goudaost, brieost, gräddstekt spenat, rödlök 149:-
garlic fried potato, gouda, brie, creamy spinach, red onion

Veganska Galetter

Galetter märkta med ** kan göras vegansk.

Lägga till avocado för 15:-

*Galettes marked with ** can be made vegan.*

Add avocado for 15:-

Veganska Crêpes

Crêpes märkta med ** kan göras vegansk.

Extra kostnad tillkommer för vegansk glass eller Nutella.

*Crêpes marked with ** can be made vegan.*

Extra charge will apply for vegan ice-cream or vegan Nutella.

Crêpes

Piaf [pjaff]** – smör, socker, citron <i>butter, sugar, lemon</i>	59:-
Asterix [asterix]** – smör, socker, kanel <i>butter, sugar, cinnamon</i>	59:-
Pepe Le Pew [päppöjläpjuu] – hallonsylt och grädde <i>jam and whipped cream</i>	59:-
Obelix [åbelix]** – Asterix (se ovan) plus kula vaniljglass <i>Asterix (see above) plus scoop of vanilla ice-cream</i>	69:-
Envyus [ännvyass]** – vaniljglass och chokladtopping <i>scoop of vanilla ice-cream and chocolate topping</i>	69:-
Zidane [sidann]** – Nutella och banan <i>Nutella and banana</i>	79:-
Céline [siilinn]** – Nutella och hallon <i>Nutella and raspberries</i>	79:-
Killy [killii] – Dulce de leche (kolasås) och banan <i>Dulce de leche and banana</i>	79:-
Sartre [sarrtrh] – päron, ädelost, honung <i>pear, blue cheese, honey</i>	89:-
Rousseau [rossåå]** – kaneläpplen, calvados, vaniljglass <i>cinnamon apples, calvados, vanilla ice-cream</i>	99:-
Amelie [ammellii]** – Pistagekräm, krossade pistagenötter, krokant, en gnutta flingsalt och vaniljglass <i>Pistachio cream, crushed pistachio nuts, nut croquant, salt, vanilla ice-cream</i>	99:-

Crêpe of the Month

Fråga oss om den nuvarande specialen!

Ask us for the current special!

<i>Extra vispgrädde (whipped cream)</i>	15:-
<i>Extra vaniljglass (vanilla ice-cream)</i>	20:-

Dessert

Affogato - vaniljglass med nötkrokant i espresso <i>vanilla ice-cream with nut croquante & espresso</i>	89:-
Sgroppino - citronsorbet med Prosecco (vegansk) <i>lemon sorbet with Prosecco (vegan)</i>	99:-
Le Tricolore – mini Asterix crêpe med dubbel espresso Och 2cl calvados vid sidan av <i>mini Asterix crêpe with a double espresso and 2cl calvados on the side</i>	119:-

*Våra fina kuddar och
personalkläder kommer
från våra vänner på
Shyness Interior
och Sail Racing*



Shyness
INTERIOR

SAIL  **RACING**®