



# m enu

## Apéritifer / Cocktails

<b>Absolut Short Tonic</b> Selected flavour of Absolut Vodka & Tonic water	78,-
<b>Rubypolitan</b> Absolut Ruby Red, Triple Sec, lime & Cranberry juice	95,-
<b>Dry Martini</b> Beefeater gin & Noilly Prat	90,-
<b>Absolut A.M.</b> Absolut Mango, Apple juice & lime	90,-
<b>Gin Tonic</b> Beefeater Gin & Tonic water	85,-
<b>Level Martini</b> Absolut Level & Noilly Prat	105,-
<b>Absolut Pears</b> Absolut Pears, sugar, lime & Ginger ale	90,-
<b>Manhattan</b> Four Roses Bourbon, Martini Rosso & Angostura bitter	90,-
<b>Absolut Bloody Mary</b> Absolut Peppar, Tomato juice & spices	95,-

## Förrätter / Appetizers

### Jordärtskocka

Soppa på jordärtskocka & äpple smaksatt med kardemumma och serverad med krispiga tärningar av rökt sidfläsk och sherryvinäger.

*Sunchoke and apple soup flavored with cardamom and served with smoked lardons and sherry vinegar.*

90,-

### Löjrom

Löjrom med finhackad rödlök, crème fraîche, citron & smörstekt bröd.

*Whitebait roe (Swedish caviar) with chopped red onion and crème fraîche. A Swedish speciality*

Löjrom Amerikansk 40g

145,-

Löjrom Kalix 40g

205,-

### Vildand

Tunna skivor av vårt egna saltade och rökta vildandsbröst serverade i en sallad med senapskål, kanderade nötter samt en lingonvinaigrette.

*Thin slices of our salted and smoked mallard served in a salad with rocchet, candied nuts and dressed in a longonberry vinaigrette.*

105,-

### Skagen

Handpillade nordhavsräkor, majonnäs, dill och rödlök, toppad med löjrom. Serveras som halv eller hel portion.

*A classic Swedish starter, shrimps, mayonnaise, dill, whitebait roe and red onion on toast. Can be ordered in two different sizes.*

115,- / 155,-

### S O S

Smör, ost & sill en riktig klassiker. Husets tre olika sorters sill tillsammans med hårt bröd och lokal extralagrad ost.

*A Swedish speciality. Three kinds of Swedish herrings served with bread, butter and local extra-matured cheese.*

99,-

### Röding

Lättgravad röding smaksatt med citron serverad med syrad grädde, picklad pärlök, forellrom samt krasse.

*Lemon cured arctic char served with sour cream, pickled pearl onions, trout roe and cress.*

115,-

## Kött / Meat

### Lammlägg

Mörkocht rimmat lammlägg serverad i en tomatsky med bönor, oliver, timjan samt viltökscreme.

*Lambshank lightly brined and cooked until tender in a tomato, olive and thyme sauce. Served with a garlic creme.*

205,-

### Absolut Pepparstek

En skiva hängmörad ryggbiff av Black Angus, serverad med husets klassiska pepparsås med toner av vanilj, cognac & Absolut Peppar.

*Classical pepper steak flamed in cognac and Absolut Peppar. Based on a thick slice of tender dry aged sirloin steak.*

245,-

### Oxkinder

En modern klassiker här på Kippers. Rödvinssbräserverade oxkinder serverad med glaserade smålökar och en len potatispuré.

*A modern classic here at Kippers, ox cheeks braised in red wine and served with glazed baby onions and potatoe puré.*

210,-

### Ryggbiff

En riktig stekhusklassiker, marmorerad hängmörad ryggbiff serverad med husets sauce béarnaise & lågtempbakad kvisttomat.

*A steak house classic, dry aged sirloin steak with sauce béarnaise and semi dried vine tomato.*

245,-

### Oxfile

Välmarmorerad lokal oxfile, överbakad med persilja och vitlök, serverad med rödvinssky samt haricot verts slungade med bacon och schalottenlök.

*Dry aged tenderloin served with a parsley and garlic crust, red wine jus and haricot verts fried with bacon and shallots.*

305,-

### Fläksida

Lågtemperaturstek fläksida serverad med en blomkålspuré, ärtor vända med sallad och schalottenlök samt en sherryvinägersky.

*Pork belly served with a cauliflower puré, green peas, salad, shallots and a sherry vinegar jus.*

195,-

## Fisk / Fish

All vår fisk är vald enligt världsnaturfonden WWF :s konsumentguide.

### Röding

Brynt röding serverad med en sås på trumpetsvamp och vittvin, brynt rotselleri, rosenkål och persilja.

*Filet of arctic char served with a white wine and trumpet mushroom sauce, sellery root, brusselsprouts and parsley.*

235,-

### Torsk

SkinNSTekt ekologisk torsk serverad med savoykål, kapris, syrad gurka samt brynt smör

*Seared farmed cod served with savoy cabbage, capers, pickled cucumber and browned butter.*

215,-

## Grönsaker / Vegetables

### Skogssvamp

Tryffeläggröra med smörstekt skogssvamp, surdegskrutonger, plockad sallad och hyvlad lagrad ost.

*Scrambled eggs flavored with truffles and served with wild mushrooms, sourdough croutons, salad & matured cheese.*

165,-

### Jordärtskocka

Varm sallad på rostad jordärtskocka med äpple, haricots verts & rosenkål. Serveras med en kantarell och grönmögelostsås.

*Warm salad of sunchokes, apple, green beans and brusselsprouts. Served with a chanterelle mushroom and blue cheese sauce.*

145,-

## Dessert / Desserts

### Fikon

Crème Brulée smaksatt med kanel, vanilj och kardemumma. Serverad med fikon flamberade med råsocker och lagrad rom.

*Crème Brulée flavored with cinnamon, vanilla and cardamom. Served with figs flamed with sugar and dark rum.*

82,-

### Bananchoklad

Vår mörka chokladkaka serverad med vår egna bananglass samt sockerrostade pecannötter.

*Our dark chocolate cake served with a banana ice cream and sugar roasted pecans*

82,-

### Krusbär

Kompott på krusbär, vittvin och vanilj serverad med glass på tonkaböna samt hasselnötssmulor.

*Compote of gooseberries served with a tonka bean ice cream and hazelnut cookie crumbles.*

82,-

### Ost

Extralagrad lokal ost från Kristianstad serverad med vår olika hemgjorda marmelader samt rågkex.

*Matured local cheese from Kristianstad served with our rosehip and apple marmelade and rhye crackers.*

75,-

### Glass & Sorbet

För den som saknar den lilla söta avslutningen säljer vi vår egenproducerade glass & sorbet.

*Our homemade ice creams and sorbets, ask your waiter/waitress about today's selection.*

23,-/kula

### Kaffegodis

Ett urval av vårt egenproducerade godis gjort för att passa till kaffe och/eller avec.

*A selection of our homemade candy made to go with a nice cup of coffee and/or avec.*

45,-

## Efter Maten / After Dinner

### Irish Coffee

Jameson whiskey, farinsocker och starkt hett kaffe toppat med kall grädde, vilken dessert!

*Jameson, brown sugar, strong hot coffee and whipped cream. What a dessert!* 95,-

### Jamaican Coffee

Havana Club Añejo 7 Años, eau de vie och kaffe toppat med grädde.

*Havana Club Añejo 7 Años, eau de vie, hot coffee and whipped cream.* 95,-

### Orange Coffee

Kahlua, Triple Sec och kaffe toppat med grädde.

*Kahlua, Triple Sec, hot coffee and whipped cream.* 95,-

### Vanilia Martini

Absolut Vanilia, Kahlua och espresso kaffe skakat med is, serverad i cocktailglas och toppad med lättvispad grädde.

*After dinner cocktail made with Absolut Vanilia, Kahlua and espresso coffee, Shaken with ice and served with a thin layer of whipped cream on top.* 95,-

### Havana cocktail

Havana Club Añejo 7 Años skakad med is, serverad i ett cocktail glas med en apelsin twist samt en kaffe och sockerkant.

*After dinner cocktail made with Havana Club Añejo 7 Años shaken with ice, served in a cocktail glass with a orange twist and a coffee rim.* 95,-

Lika gammal som staden är Kippers Källare, en gård i hjärtat av Kristianstad.

Den förste ägaren var en av stadens främsta borgare, handelsmannen Peter Cahle. Om honom vet man att han lånade ut pengar till Kristianstads grundläggare, den danske kungen Christian IV, som nästan alltid hade ont om likvida medel. Majestätet var inte blott gäldenär till Peter Cahle, han var också gäst i hans hus och lät sig väl trakteras från den förmögne handelsmannens kök och vinförråd.

God traktering är en kunglig tradition som vi på Kippers är angelägna att slå vakt om.

Långivning till gästerna har vi däremot frångått.

Källaren är densamma som den var då den byggdes i början på 1600-talet. Men huset, nummer tre i ordningen är av något senare datum. Namnet Kippers går tillbaka till en annan framstående borgare, kopparslagare Hans Georg Kipper. Huset var helt förfallet då han övertog det i slutet av 1700-talet.

Han rev och byggde nytt över källaren 1793. Det huset står sig än idag.

Sedan källaren i slutet på 1950-talet restaurerats till dess ursprungliga skick, startade här Restaurant Kipper. De gamla källarvalven gör idag Kippers till den gemytliga restaurang i 1600-tals miljö som ni vid ert besök i Kristianstad inte får försumma att besöka.

**Kippers**  
KÄLLARE