



m enu

Apéritifer / Cocktails

Champagne Mumm Cordon Rouge.	135,- / 740,-
Cava Campo Viejo Brut Reserva.	50,- / 255,-
Elderflower Royale St. Germain fläderlikör & cava. <i>St. germain elderflower liqueur & cava.</i>	105,-
Elyx Gibson Absolut Elyx, torr vermouth, citronzest & syltlök. <i>Absolut Elyx, dry vermouth, lemon zest & cocktail onion.</i>	145,-
Americano Campari, Martini Rosso, sodavatten och apelsin. <i>Campari, Martini Rosso, soda water and orange.</i>	95,-
Espresso Tonic Martell VS, Espresso, citron & tonicvatten. <i>Martell VS, Espresso, lemon and tonic water.</i>	115,-
Rye Old Fashioned Bulleit Rye, råsocker, orange bitters & apelsin. <i>Bulleit Rye, brown sugar, orange bitters & orange.</i>	115,-
Extrakt Mule Absolut Extrakt, lime, äppelmust och ginger beer. <i>Absolut Extrakt, lime, cloudy apple juice and ginger beer.</i>	105,-

Förrätter / Appetizers

Polkabetta

Terrine gjord på polkabetta och getostcrème. Terrinen serveras med en rödbetsvinaigrette, pepparrot, valnötter och fältsallad.

Chioggia beet and goats cheese terrine. Served with a beetroot vinaigrette, horseradish, walnuts and mache salad. 125,-

Addera kallrökt lax / Add cold smoked salmon +45,-

Skogssvamp

Varm svampsallad lagad på för dagen tillgänglig svamp. Ekbladssallad & en vinaigrette på rödvin och lagerblad samt grillat surdegsbröd & ankleversmör följer.

Warm mushroom salad made with todays selection of mushrooms, oak leaf lettuce and a red wine & bay leaf vinaigrette. Served with grilled sourdough bread and foie gras butter. 155,-

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 175,-

Löjrom Kalix 40g 345,-

Rilette

Rilette på confiterad grisbög, grönpeppar och apelsin, serveras med en sallad med bland annat kaperis och inlagd lök samt med en crème på torkade plommon.

Confit pork shoulder rilette flavoured with green peppercorns and orange. Served with a caper, parsley and pickled onion salad, semi dried plums and toasted bread. 135,-

Skagen

Handpillade nordhavsräkor, majonnäs, dill och rödlök, toppat med löjrom. Serveras som halv eller hel portion. En svensk klassiker.

A classic Swedish starter, shrimps, mayonnaise, dill, whitebait roe and red onion on toast. Can be ordered in two different sizes. 150,- / 190,-

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. 120,-

Tre stycken tillhörande snapsar á 2cl 96,-

Smör, Ost & Svill

En vegetarisk variant av husets klassiska S O S. Shitake från hällestad inlagd som brantevik, senap och sherrysvill.

A vegetarian variation of our classic herring. Shitake mushrooms treated like herring and served with cheese, butter and bread. 130,-

Kött / Meat

Hjort

Rosastekt hjortinnanlår med citrondoftad rödvinssky. Serveras med gräddkockt palsternacka smaksatt med rosmarin och svartkål slungad med vitt vin och vitlök.

Venison bottom round steak served with parsnips cooked with cream and rosemary, cavolo nero cooked with white wine and garlic and a red wine and lemon jus. 310,-

Oxkinder

En modern klassiker här på Kippers. Rödvinsbräserade oxkinder serveras 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 potato purée. 255,-

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. 315,-

Fläksida

Långbakad fläksida serveras med en sky smaksatt med curry och honung, broccoli, pak choi samt en puré på rotselleri och vitlök.

Slow roasted pork belly served with a curry and honey jus, broccoli, pak choi, and a celeriac and garlic purée. 275,-

Rådjur

Ugnsrostad rådjurslägg serveras med friterade kroketter av Karl-Johansvamp och avorioris. Rödkål, svarta vinbär samt en smörad svampbuljong följer.

Oven roasted shank of roe deer served with porcini and avorio rice croquettes, red cabbage, black currants and a mushroom stock. 285,-

Ryggbiff

En riktig stekhusklassiker. Marmorerad hängmörad ryggbiff serverad med husets sauce béarnaise & lågtemperaturbakad kvisttomat.

A steak house classic, dry aged sirloin steak with sauce béarnaise and semi dried vine tomato. 315,-

Cœur de filet provençale

Välmarmorerad svensk oxfile på en bädd av råstekt potatis, toppas med ett smör på vitlök och persilja.

Dry aged tenderloin provençale served on a bed of garlic potatoes and a herb and garlic butter. 355,-

Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten!

Fisk / Fish

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

Sej

Sejrygg bakad i ugn med smör, ansjovis och kapris. Serveras med örtslungad spetskål, vitvinsås, musslor och dill.

Pollock baked in the oven with butter, capers and swedish anchovies. Served with pointed cabbage, white wine sauce, mussels and dill.

295,-

Uer

Lättrökt och halstrad uer serveras med en sås gjord på rostade räkskal och anchochili, majs på två vis samt semitorkade tomater.

Pan seared ocean perch served with a roasted prawn and ancho chili sauce, sweet corn and semi dried tomatoes.

275,-

Grönsaker / Vegetables

Kikärtor

Kikärtsbiffar smaksatta med örter och vitlök, serverade med en tomatgryta med rödvin och basilika, gremolata samt friterade kikärter.

Chickpea patties seasoned with herbs and garlic and served with a tomato, redwine and basil stew, gremolata and crispy fried chickpeas.

185,-

Arancini

Krispiga krocketter på Karl-Johansvamp, avorioris och grana padano. Serveras med en smörad svampbuljong, bränd syltad lök, hasselnötter och sötsyrlig rödkål.

Crispy porcini, avorio rice and parmesan cheese croquettes. Served with a mushroom jus, burnt and pickled onions, hazel nuts and sweet and sour red cabbage.

195,-

Svamp bourguignon

Mustig gryta på skogssvamp, rödvin, timjan och lagerblad. Serveras med en krämig rotselleripuré, stekta smälökar samt rårörda lingon.

Mushroom bourguignon with red wine, thyme and bay leaves. Served with a creamy celeriac mash, glazed baby onions and lingonberries.

205,-

Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten!

Dessert / Desserts

Choklad

Mörk chokladkaka toppad med chokladganache. Serverad med vår egen apelsinglass samt färsk apelsin och apelsinzest.

Dark chocolate cake topped with chocolate ganache and served with orange ice cream, fresh orange and dried orange zest.

110,-

Blåbär

Blåbärssorbet serverad med en crème på vit choklad och blåbär, citroncrunch samt bränd mandelmaräng.

Blueberry sorbet served with a white chocolate and blueberry creme, almond crumble and burnt almond meringue.

110,-

Äpple

"Skånsk äppelkaka" på vårt vis. Karamellkokta äpplen serverade med sockerrostad kavring, kanderade hasselnötter samt vaniljglass.

A twist on a local classic. Caramel baked apples served with sugar roasted dark bread, hazelnuts and vanilla ice cream.

95,-

Camembert Bocage

Opastöriserad camembert serveras med rårörda hjortron, krispig grönkål och salta kex.

Unpasteurized camembert served with cloudbberries, crispy kale and salted crackers..

105,-

Choklad & konfekt

Ett urval av chokladtryfflar och kaffegodis.

A selection of our homemade candy and chocolate truffles.

50,-

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 todays selection.

25,-/kula

Varm chokladsås

20,-

Kolasås med havssalt

20,-

Nötkrokant

15,-

Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten!

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!

110,-

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.

110,-

Orange Coffee

Kahlua, Triple Sec och kaffe toppat med grädde.

Kahlua, Triple Sec, hot coffee and whipped cream.

110,-

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.

110,-

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.

110,-

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 vinför-
råd. 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