



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

Morot

Soppa på morot från Lyckås smaksatt med kardemumma & rostad vitlök. Serveras med confiterad morot, lökaska samt smörstekta & picklade svampar från Hällestad.

Carrot soup flavoured with cardamom and roasted garlic. Served with confit carrots, leek ash and mushrooms from Hällestad farm.

120,-

Tartar

Tartar på laxbuk (lite extra fet bit av laxen som ger en underbar konsistens) serveras med avokadomousse, japansk soya samt puffat ris smaksatt med norisalt.

Salmon belly tartar seasoned with salt, sugar and black pepper. Served with an avocado mousse, japanese soy and puffed rice flavoured with nori salt.

145,-

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,-

Pilgrimsmussla

Pannstekta pilgrimsmusslor serverade med en gulbetspuré, brynt smör smaksatt med kapris och citron samt en sallad på krispigt äpple och fänkålsdill.

Pan seared scallops served with a golden beet purée, browned butter and caper lemonette, crisp apple and fennel fronds.

165,-

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

Kanin

Kaninlår bräserverade i vittvin, fransk senap och dragon. Serveras i en gräddig sås tillsammans med stenmurklor & blomkål samt en sallad på späd spenat och plockad dill.

Rabbit braised in white wine, dijon mustard and tarragon. Served in a sauce made out of the rabbit stock, cream and morels and a spinach and dill salad.

280,-

Oxkinder

En modern klassiker här på Kippers. Rödvinbräserverade 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,-

Bosarpskyckling

Rimmat och confiterat bröst av Bosarpskyckling serveras med långbakad rotselleri, grönkål smaksatt med vitlök och citron samt en rostad kycklingsky.

Brined and confit chicken breast from Bosarp. Served with oven roasted celeriac, kale cooked with garlic and lemon and a roasted chicken jus.

295,-

Vildsvin

Vild variant på Wallenbergare serveras med skirat smör, rårörda lingon, inlagda svampar från Hällestad samt gröna ärtor värmda i sin egen juice.

A twist on a Swedish classic. Wild boar patties served with clarified butter, macerated lingonberries, pickled mushrooms, baby onions and potato purée.

275,-

Ryggbiff

En riktig stekhusklassiker. Marmorerad hängmörad ryggbiff serverad med ugnsbakad tomat samt vår variant av sauce béarnaise slagen på rapsolja och dragon.

A steak house classic, dry aged sirloin steak served with a filled and oven roasted tomato & our version of sauce béarnaise.

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.

Skreitorsk

Skinnstekt skreitorsk serveras med brynt smör, färskriven pepparrot, krispigt bacon samt grillad hjärtsallad och citron.

Pan fried Skrei cod (seasonal arctic cod) served with browned butter, freshly grated horseradish, bacon and grilled gem salad. 315,-

Laxrygg

Sotad laxrygg serveras med ett rökt laxsmör (vi varmröker spillbitarna och mixar med smör) fänkål syrad med vittvin samt savoyknytte fyllt med gräarta, dill och citron.

Seared salmon served with a smoked salmon butter, fennel cooked with white wine and bayleaf and savoy cabbage filled with grey peas, dill and lemon zest. 285,-

Grönsaker / Vegetables

Grönkål

Öppen lasagne fylld med grönkål sauterad med vitlök och ricotta, gräddkokt svamp, lagrad prästost, rostade pinjenötter samt rivet citronskal.

Open faced lasagna filled with kale cooked with ricotta cheese and garlic, mushrooms, matured local präst cheese, pine nuts and lemon. 235,-

Kåldolmar

Savoykåldolmar fyllda med gräartor, örter och lök, serveras i en lingonsky tillsammans med syltad svamp, smålökar och krämig potatispuré.

A vegetarian version of "kåldolmar" a swedish classic. Savoy cabbage filled with grey peas, herbs and onions served with lingonberry jus, baby onions and potato purée. 215,-

Blomkål

Blomkål kokt med äppelmust och kummin. Helsteks i ugnen och serveras med inlagd blomkålsblast, friterad fetaost samt romescosås på mandel och rostad paprika.

Cauliflower cooked with caraway and apple juice. Then roasted and served with deep fried feta cheese, pickled cauliflower leaves and a roasted pepper and almond romesco sauce. 205,-

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

Dessert / Desserts

Choklad

Kippers mörka chokladkaka bakas i 12 timmar och serveras med en glass på stjärnanis och mörk rom samt en sylrig citruskompott.

Dark chocolate cake baked overnight for 12 hours and served with a dark rum and star anise ice cream and a citrus fruit compote. 110,-

Kokos

Pannacotta på kokosgrädde & kokosvatten serveras med havtorn inkokta med ingefära, rostad mandelmassa samt havtornssoppa.

Panna cotta made with coconut cream and its water. Served with sea buckthorn two ways, ginger and roasted almond paste. 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,-

Blå Kornblomst

Krämig grönmögelost från Thise mejeri, serverad med kamomill och honungsinkokta päron samt hasselnötskex.

Blue cheese from Thise dairy served with camomille and honey poached pears and hazel nut biscuits. 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