



# m enu

## Apéritifer / Cocktails

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

## Förrätter / Appetizers

### Krabba

Krabbkaka på brunkrabba smaksatt med senap, persilja och vitlök. Smörsteks och serveras med currypicklade grönsaker, citronmajonnäs och vattenkrasse.

*Crab cake flavoured with mustard, parsley and garlic. Fried in butter and served with curry pickled vegetables, lemon mayonnaise and watercress.* 150,-

### Tartar "Pelle Janzon"

Tartar på hängmörad biff och oxfilé. Serveras med äggula, finhackad rödlök, nymald svartpeppar, surdegskrutonger samt löjrom.

*Tartar of dry aged beef and fillet. Served with finely chopped red onions, egg yolk, black pepper, sourdough croutons and swedish caviar.* 165,-

### 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,-

### Jordärtskocka

Soppa på rostad jordärtskocka och vittvin. Avslutas med brynt smör och serveras med en toast på saltad svamp, syrad grädde, prästost och kummin.

*Roasted sunchoke soup finished with browned butter and served with a toast topped with salted mushrooms, caraway and matured cheese salad.* 125,-

### 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

### Vildand

Rosastekt vildandsbröst serverat med timjansrostad muscatpumpa, råstekt brysselkål samt en sky på rödvin och körsbär.

*Seared mallard breast served with muscat pumpkin roasted with thyme, pan fried brusselsprouts and a red wine and cherry jus.* 290,-

### 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.* 270,-

### 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

Rimmat och nattbakat sidfläsk serveras med kålrot och morot som glaseras i fläskbuljong, kryddpeppar och lagerblad samt en puré på karamelliserade höstäpplen.

*Brined and slow roasted pork belly served with swedes and carrots glazed in pork jus, allspice and bay leaf and a caramelized apple purée.* 265,-

### Hjort

Hjortrullader fyllda med saltgurka och serverade med en viltgräddsås smaksatt med enbär, rårörda lingon samt pressgurka.

*Venison roulad filled with salt brined cucumber and served with a juniper flavoured cream sauce, macerated lingonberries and quick pickled cucumbers..* 295,-

### 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.

### Rödtunga

Rödtunga, smörsteks och serveras hel på benet. Täcks med brynta kantareller, varmrökta blåmusslor, kapris, persilja och citron.

*Pan fried witch served on the bone with chanterelle mushrooms, smoked and salted mussels, capers, parsley and lemon.*

295,-

### Gös

Skinnstekt gösfilé serveras med en sås på kronhill och vittvin, kräftor, grillad och inlagd slanggurka samt lättkokt vitkål.

*Seared fillet of pike-perch served with a white wine and dill flower sauce, crayfish, grilled and pickled cucumber and lightly cooked cabbage.*

315,-

## Grönsaker / Vegetables

### Vete

”Risotto” gjord på vete, vittvin, kantareller och lagrad prästost. Smaksätts med timjan och serveras med en kraftigt reducerad kantarellbuljong.

*Whole wheat “risotto” made with chanterelle mushrooms and matured Swedish präst cheese. Flavoured with thyme and served with a dark chanterelle mushroom stock.*

265,-

### ”Pannbiff”

Halstrad pannbiff på Beyond färs serveras med persiljesmör, inlagda rödbetor, kapris samt en krämig potatispuré.

*A vegetarian version of “Pannbiff” a Swedish classic. Seared pattie of Beyond meat served with parsley butter, pickled beetroot, capers and potato purée.*

245,-

### Pumpa

Ugnstrostad muscatpumpa serverad med friterad chevre, en körvel och dragonsås, valnötter samt en vinaigrette på reducerad vinäger.

*Oven roasted muscat pumpkin served with deep fried goats cheese, green goddess dressing, walnuts and a reduced vinegar vinaigrette.*

210,-

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

## Dessert / Desserts

### Choklad

Chokladmousse gjord på Ruby choklad och serverad med en hallon och rödbetssorbet, kanderade pumpafrön och ett sötsurt limesalt.

*Chocolate mousse made with Ruby chocolate. Served with a raspberry and beetroot sorbet, candied pumpkin seeds and lime salt.*

110,-

### Cheesecake

Cheesecake smaksatt med citronzest och serverad på en kola och kardemummabotten och toppas med blåbär rårörda med bourbonvanilj.

*Cheesecake flavored with lemon zest on a caramel and cardamom biscuit. Served with macerated blueberries flavored with vanilla.*

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,-

### Färskost

Gräddig och färsk brillat savarin serverad med en varm timjanshonung, balsamvinäger, rostade pistagenötter, torkade bär samt friterat tunnbröd.

*Creamy and fresh brillat savarin cheese served with warm thyme honey, aged balsamic, roasted pistachios, dried berries and deep fried flatbread.*

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 today's 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