



Menu

Kippers

Boka bord på: 044-106200. Telefontider: Tisdag-Lördag från kl. 11:00
På vår innergård, Östra storgatan 9
När: Tisdag-Lördag kl. 17:00-22:00

Välkommen

Välkommen till Kippers innergård där du kan njuta av god mat & dryck under hela sommaren. Menyn är uppbyggd kring ett trettiotal tapas & pintxos. För att bli mätt och "go" rekommenderar vi 3-4 tapas beroende på vad man väljer. Självklart har vi även ett urval av varmrätter och somriga desserter om man känner sig lite mer traditionell.

Welcome to Kippers courtyard where you can enjoy delicious food & beverages during the summer.

Our menu is based around tapas & pintxos. We recommend at least 3-4 per person depending on how hungry you are. On the menu you will find a wide selection of seafood, charcuterie, summer vegetables and even a few main courses and desserts for the traditionalists.

Cocktails

Cava 60,- / 255,-

Campo Viejo brut reserva.

Aperitivo Spritz 95,- / 335,-

Jacobs Creek Aperitivo Spritz, apelsin, is.

Ful-sangria 105,-

Husets rödvin, coca cola, apelsin, oliver, citron.

"Sangria" the easy way - red wine, coca cola, orange, olives and lemon.

Gin & Tonic 125,-

Beefeater 24, fever tree tonic, citron, rosmarin.

Beefeater 24, fever tree tonic, lemon and rosemary.

Summer Spritz 125,-

Absolut Raspberry, rabarber, citronjuice, cava och sodavatten.

Absolut Raspberry, rhubarb, lemon juice, cava and soda water.

Elyx Crush 135,-

Absolut Elyx, citronjuice, mynta, ginger beer.

Absolut Elyx, lemon juice, mint and ginger beer.

Tapas

Snacks

1. Foccacia

Nybakad foccacia, tapenad.

Freshly baked foccacia, tapenade.

50,-

2. Oliver & kapris

Marinerade i olivolja & örter.

Olives & capers, marinated in olive oil & herbs.

40,-

3. Chicharrones (påse)

Friterade fläsksvålar.

Crispy fried pork skin.

35,-

4. Tryffelchips (påse)

Friterade potatischips med tryffel.

Potato chips with truffle flavor.

45,-

Pintxos

5. Tonfisk

Tonfisk(msc), kapris, hackat ägg & majonnäs på baguette.

Tuna(msc), capers, chopped egg and mayonnaise on baguette.

45,-

6. Tryffelbrie

Tryffelbrie med en lök, timjan & honungsmarmelad på baguette.

Truffle brie with onion and thyme marmalade on baguette.

45,-

7. Sobrasada

Mjuk salami från Mallorca med padron paprika på baguette.

Soft salami from Mallorca with padron pepper on baguette.

45,-

8. Boquerones

Ansjovis från Biscaya inlagda i olivolja med aioli på baguette.

Anchovies from Biscay in olive oil with aioli on baguette.

45,-

9. Räkor pil-pil

Vitlöksfrästa räkor, chili & tomat på baguette.

Garlic fried shrimp, chili & tomato on baguette.

45,-

Tapas

Grönsaker & Ost / Vegetables & Cheese

10. Chèvre

Gratinerad getost med honung & rostade rödbetor.
Gratinated goat cheese with honey & roasted beets.

90,-

11. Padrones

Snabbstekt spansk mild chili med olivolja & havssalt.
Flash fried mild spanish chili in olive oil & sea salt.

85,-

12. Hongos

Karl Johan & champinjoner smörsteks och serveras med vitlökscrème & äggula.
Pan fried cepes & button mushrooms with garlic cream and egg yolk.

110,-

13. Patatas Bravas

Friterad potatis med het tomatsås & aioli.
Deep fried potatoes with spicy tomato sauce and aioli.

60,-

14. Buffelmozzarella

Buffelmozzarella, rostad chilimarmelad, olivolja, svartpeppar.
Buffalo mozzarella, roasted chili jam, olive oil, black pepper.

95,-

15. Blomkål

Rostad blomkål med vispad fetaost och pimenton.
Roasted cauliflower with whipped feta and smoked paprika.

70,-

Fisk & Skaldjur / Fish & Seafood

16. Anchoas

Mjälla sardeller, grillat surdegsbröd, citron, tomat.
Quality anchovies, grilled sourdough bread, lemon, tomato.

90,-

17. Skagen

Nordhavsräkor i majonnäs och dill med citron och baguette.
North sea shrimp in dill & mayonnaise served with baguette.

105,-

18. Musslor

Gratinerade med vitlök, brödsmlur, smör & persilja.
Mussels gratinated with garlic, bread crumbs, butter & parsley.

90,-

19. Gambas al ajillo

Räkor i en het chili och vitlöksolja.
Prawns in olive oil, chili and garlic.

120,-

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

Tapas

20. Calamares

Krispiga pankofriterade bitar av bläckfisk med citron & aioli.
Deep fried squid with panko, lemon & aioli. 95,-

21. Sill

Två sorter av husets inlagda sill serveras med äggghalva, knäckebröd och ost.
Our house herring served two ways with egg, crisp bread and cheese. 75,-

22. Löjrom

Salta potatiships serverade med en löjromsdippa (löjrom, crème fraîche, gräslök).
Salted potato chips served with Swedish caviar, creme fraiche and chives. 110,-

Kött & Chark / Meat & Charcuterie

23. Salami (ratione: delas med fördel av flera gäster)

Sobrasada, mjuk salami från Mallorca samt klassisk spansk chorizo.
Sobrasada, soft salami from Mallorca and a classic spanish chorizo. 110,-

24. Paleta Duroc (ratione: delas med fördel av flera gäster)

Grisbög, lufttorkad och mognad i 12-14 månader. Från Soria i Spanien.
Pork shoulder, air dried and matured for 12-14 months. From Soria, Spain. 135,-

25. Cecina de León IGP (ratione: delas med fördel av flera gäster)

Rökt och lufttorkat nötkött, mognad i minst 12 månader. Från Castilla y León i Spanien.
Smoked and air dried beef, matured for 12 months. From Castilla y León, Spain. 145,-

26. Charkuteri

Sobrasada, Paleta Duroc & Cecina de León med oliver och kapris.
Sobrasada, Paleta Duroc & Cecina de León with olives and capers. 110,-

27. Conejo

Confiterad och grillad kanin serverad med salsa verde och citron.
Grilled confit of rabbit with salsa verde and lemon. 95,-

28. Merguez al forno

Ugnsbakad lammkorv med stora vita bönor, tomat, dill, vitlök.
Lamb sausage baked with white beans, tomato, dill & garlic. 90,-

29. Hamburgesa

Minihamburgare på brioche bröd med saltgurka & salta chips.
Mini burger on a brioche bun with pickles and salted crisps. 80,-

30. Pinchos Morunos

Grillat lammspett serverat med zucctziki, oregano och tomat.
Grilled lamb kebab with zucctziki, oregano and tomato. 85,-

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

Mellanrätter

Räksallad

Handskalade räkor med ägg, krispig sallad, tomat, rödlök och spicy rhode island.
Shrimp salad with crisp lettuce, tomatoes, red onion and a spicy rhode island dressing. 175,-

Caesarsallad

Grillad kyckling, krispig sallad, parmesan och krutonger med husets caesardressing.
Grilled chicken, crisp lettuce, parmesan, croutons and our caesar dressing. 160,-

Toast Skagen

Handskalade räkor, majonnäs, dill och rödlök, toppat med löjrom. En svensk klassiker.
Shrimps in a dill and horseradish mayonnaise and served on toast. A Swedish classic. 190,-

Silltallrik

Tre sorter av husets sill med nypotatis, syrad grädde, kokt ägg, rödlök och gräslök.
Three kinds of herring served with new potatoes, boiled egg, red onion and chives. 175,-

Varmrätter

Laxfilé

Laxfilé gratinerad i en gräddig havskräftsås med smörstekt fänkål, purjolök och tomat.
Salmon fillet gratinated in a creamy langoustine sauce with fennel, leeks and tomato. 285,-

Burger

Växtbaserad och köttig! burgare serverad i bröd med ditt val av tillbehör & pommes.
Plant based burger served in a bun with your choice of toppings and fries.

Vegan = pickles, tomato, red onion, mustard and ketchup. 175,-

Banh mi = asian slaw, coriander, sriracha mayo. 195,-

Lasagne

Lasagne på ricotta och spenat med parmesan, chevre, valnötter och champinjoner.
Vegetarian lasagna with spinach, mushrooms, ricotta, goats cheese and walnuts. 195,-

Ryggbiff

Hängmörad ryggbiff serverad med husets variant av béarnaise, grilltomat & picklad rödlök.
Dry aged sirloin steak with our version of béarnaise, tomato & pickled red onions. 320,-

Pepparstek

Hängmörad ryggbiff serverad med vaniljdoftad pepparsås, äpple & smörstekt svamp.
Dry aged sirloin steak served with vanilla scented pepper sauce & fried mushrooms. 320,-

Efterrätter

Från köket / From the kitchen

Cheesecake

Ugnsbakad cheesecake smaksatt med citron och serverad med rabarberkompott.
Baked cheesecake flavored with lemon and served with a rhubarb compote.

110,-

Sundae

Chokladglass med körsbärssorbet, browniebitar, havssalt och färska körsbär.
Chocolate ice cream with cherry sorbet, brownie, sea salt and fresh cherries.

115,-

Pannacotta

Pannacotta "catalan" serverad med jordgubbar marinerade i sangria.
Panna cotta "catalan" served with strawberries marinated in sangria.

110,-

Affogato

Vaniljglass som toppas med en espresso och serveras med biscotti.
Vanilla ice cream with a single espresso and biscotti.

80,-

Från baren / From the bar

Irish Coffee

Jameson whiskey, farinsocker, kaffe, vispad grädde.
Jameson whiskey, brown sugar, coffee, whipped cream.

120,-

harry's Coffee

Havana Club mörk rom, ägglikör, kaffe, vispad grädde.
Havana Club dark rum, egg liqueur, coffee, whipped cream.

120,-

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 Restaur-
rant 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