



# Menu

**Kippers**

Boka bord på: 044-106200. Telefontider: Tisdag-Lördag från kl. 11:00  
Östra Storgatan 9, Kristianstad  
Tisdag-Torsdag kl. 17:00-21:00      Fredag-Lördag kl. 17:00-22:00

## Cocktails

<b>Cava</b>	60,- / 255,-
Campo Viejo brut reserva.	
<b>Raspberry Royale</b>	105,-
Chambord hallonlikör och cava..	
<b>Elyx Gibson Martini</b>	150,-
Absolut Elyx, Noilly Prat, syltlök & svartpeppar. <i>Absolut Elyx vodka, Noilly Prat dry vermouth, pickled onion and black pepper.</i>	
<b>Apple Mule</b>	115,-
Absolut Vodka, äppelmust, ginger beer och mynta. <i>Absolut Vodka, cloudy apple juice, ginger beer and mint.</i>	
<b>Grapefruit Gin Rickey</b>	125,-
Beefeater 24, grapefrukt syrup & juice, sodavatten. <i>Beefeater 24, grapefruit syrup and juice, sodawater.</i>	
<b>Spiced Old Fashioned</b>	145,-
Four Roses Small Batch, Laphroigh, chcolate & orange bitters, rörsocker. <i>Four Roses Small Batch, Laphroig, chocolate &amp; orange bitters, cane sugar.</i>	

## Förrätter / Starters

### Anka

Kippers egna ankterrine serverad med en äppelmostarda, picklade samt friterade jordärtskockor & rostat surdegsbröd..

*Terrine of confit duck served with a apple mostarda, pickled sunchoke, sunchoke chips and toasted sourdough bread.*

155,-

### Pumpa

Rostad butternut squash soppa med smak av timjan och vittvin. Serverad med brynta kantareller, ljummen spenat samt rökt lagrad ost.

*Roasted butternut squash soup flavoured with thyme and white wine. Served with chanterelle mushrooms, spinach and smoked cheddar cheese.*

140,-

### 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,-

### Caviar

Ditt val av caviar med finhackad rödlök, crème fraîche, citron & smörstekt bröd.

*Your choice of caviar with chopped red onion and crème fraîche.*

*A Swedish speciality*

Löjrom Amerikansk/Whitebait 40g

195,-

Forellrom/Trout 40g

150,-

### 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.*

135,-

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,-

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

## Varmrätter / Entrées

### Vildsvin

Svensk vildsvinsfilé rosasteks och serveras med klassiska tillbehör. Svartvinbärskokt rödkål, rostad brysselkål, gräddsås smaksatt med calvados samt bakat äpple.

*Fillet of wild boar served with traditional sides. Red cabbage cooked with currants, roasted brusselsprouts, calvados and cream gravy and baked apples.*

315,-

### Oxkinder

En modern klassiker här på Kippers. Rödvinbräserverade oxkinder serveras med inlagda smålökar, smörstekt skogssvamp och skykokt morot.

*A modern classic here at Kippers, ox cheeks braised in red wine and served with pickled baby onions, mushrooms and braised carrots.*

285,-

### Pepparstek

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

*Classical pepper steak flamed in cognac and served with mushrooms and apple. Based on a thick slice of tender dry aged sirloin steak.*

320,-

### Kippers köttbit

Välj din styckdetalj och stekgrad. Den serveras med vitlökssmör, ugnsbakad tomat samt vår variant av sauce béarnaise slagen på rapsolja och dragon.

*Your choice of steak served with a herb and garlic butter, oven roasted tomato & our version of sauce béarnaise.*

Välmarmererad ryggbiff

320,-

Hängmörad oxfilé

385,-

Rosastekt vildsvinsfilé

315,-

### Röding

Halstrad röding serverad med en len blomkålspuré smaksatt med kryddost, en mörk kräftsky med krondill och porter samt kräftstjärtar värmda i dillsmör.

*Pan fried arctic char served with a cauliflower purée flavoured with cheese and caraway. Dark crayfish jus and crayfish tails warmed in dill butter.*

310,-

### Svamp

Ugnsrostade svampar med vitlök, persilja och olivolja, serveras med en puré på jordärtskocka, citron och sesam, rostad spetskål samt picklad lök.

*Oven roasted mushrooms flavoured with garlic and parsley, served with a cauliflower and tahini purée, roasted cabbage and pickled onions.*

215,-

### Blomkål

Blomkålsschnitzel steks gyllene och serveras med ett kaprisssmör, riktig ansjovis, citron samt en varm sallad på gröna bönor och färska örter.

*Cauliflower schnitzel panfried in butter and served with a caper butter, swedish anchovies, lemon and a warm green bean and herb salad.*

230,-

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

## Efterrätter / Desserts

### Sirap

Knäckig sirapspaj serveras med mörk chokladmousse, sockrade lingon, apelsin samt nästan flytande vispgrädde.

*Syrup pie served with a dark chocolate mousse, lingonberries macerated with orange and lightly whipped cream.* 120,-

### Hjortron

havtorn och filmjölksparfait serverad med rårörda hjortron, krossade kardemumma skorpor, havtornskaramell och rostad vit choklad.

*Sea buckthorn and cultured milk parfait, served with cloudberry, cardamom biscuits and a sea buckthorn caramel sauce.* 120,-

### 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.* 110,-

### Affogato

Husets egna vaniljglass med espresso och biscotti.

*House made vanilla ice cream with espresso and biscotti.* 80,-

Addera 2cl Amaretto +32,-

### 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,-

Havtornskaramell 20,-

## 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,-