



# Butiken

- varor i lösvikt -

*Kippers*

**Beställ på:** 044-106200. **Telefontider:** Tis-Lör från 11:00

**Avhämtas:** På vår innergård, Östra storgatan 9

**När:** Tis-Lör klockan 17:00-20:00  
(övrig tid kan avtalas på telefon)

## Butiken

Butikens utbud varierar vecka till vecka, så dubbelkolla så ni har rätt lista. Vi hjälper gärna till med att avgöra hur mycket ni behöver per person. Allt hämtas snyggt förpackat i engångsmaterial. Beställ i tid för att vara inte riskera att produkterna tar slut.

Just nu letar vi efter fler nya och spännande produkter att lägga in i butiken. Till exempel goda korvar till det, i pandemitider, populära utomhusgrillandet. Till korvar och annat kommer vi också med nya och roliga tillbehör. Håll er uppdaterade på Facebook och på vår hemsida.

## Fisk & Skaldjur

<b>Brantevikssill:</b> kryddad med lök, dill och olika pepparsorter *	25,-/hg
<b>Gravad Senapssill:</b> smaksatt med vitpeppar, söt senap & dill *	25,-/hg
<b>Matjessill:</b> lyxmatjes gjord på traditionellt sätt, mjäll och fin **	25,-/hg
<b>Gravad Lax:</b> hel bit eller skivad, kryddad med vitpeppar, fänkål & dill *	40,-/hg
<b>Löjrom:</b> amerikansk löjrom, avhängd och klar att serveras **	99,-/hg
<b>Öringrom:</b> svensk öringrom, med bra sälta och fasta korn **	59,-/hg
<b>Skagenröra:</b> handskalade räkor, vår egen majonnäs, dill & pepparrot *	45,-/hg
<b>Sardiner:</b> Yurrita, konserverade spanska sardiner i olivolja **	59,-/burk
<b>Anchoas:</b> Yurrita, konserverade sardeller i olivolja **	59,-/burk
<b>Boquerones:</b> Yurrita, ansjovis från Biscaya i vinäger **	59,-/burk
<b>Mejillones:</b> Yurrita, marinerade blåmusslor från Galicien **	79,-/burk
<b>Ventresca:</b> Yurrita, tonfiskbuk i olivolja, smälter i munnen **	99,-/burk

\* Egenproducerat

\*\* Utvald leverantör

Vissa produkter finns i begränsad tillgång och kan ta slut.

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

## Butiken

### Kött & Chark

<b>Kippers Köttbullar:</b> tillagade av svensk blandfärs med smak av kryddpeppar *	27,-/hg
<b>Hängmörad Ryggbiff:</b> samma smakrika och marmorerade biff vi använder **	55,-/hg
<b>Hängmörad Oxfilé:</b> mörast av dem alla, vår egen utvalda oxfilé **	67,-/hg
<b>Rökt Korv:</b> kallrökt och syrad lokal korv **	halv 65,- hel 130,-
<b>Kallrökt Viltkorv:</b> fast och fin med bra röksmak **	25,-/hg

### Såser & Smör

<b>Dillmarmelad:</b> vår variant av hovmästarsås, perfekt till gravad lax *	20,-/hg
<b>Majonnäs:</b> gjord på äggula, rapsolja, senap & vinäger *	20,-/hg
<b>Aioli:</b> vår egna majonnäs smaksatt med färsk vitlök *	20,-/hg
<b>Ört &amp; Vitlökssmör:</b> smaksatt med vitlök, persilja och citron *	20,-/hg
<b>Kallslagen "Bearnaise":</b> gjord på rapsolja, dragon & körvel *	20,-/hg
<b>Pepparsås:</b> fond, vispgrädde, vår egen pepparmix och en aning vanilj *	25,-/hg

### Bröd & Ost

<b>Kippers Surdegsbröd:</b> riktigt levainbröd med härligt tugg (ca: 1kg styck) **	halvt 34,- helt 68,-
<b>Danskt Rågbröd:</b> fantastiskt mörkt bröd med mycket smak från Konditori Boulevard **	40,-/st
<b>Prästost 24 månader:</b> otroligt smakrik **	20,-/hg
<b>Grönmögelost:</b> krämig och med mycket smak **	40,-/hg

\* Egenproducerat

\*\* Utvald leverantör

Vissa produkter finns i begränsad tillgång och kan ta slut.

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

# Butiken

## Rätter för uppvärmning

Mat lagad från grunden utan att tumma på kvalitén!  
Våra kockar gör allt från att koka fonden till hummersåsen på riktiga hummerskal till att veva potatismoset för hand och att råröra lingonen på traditionellt sätt.  
Du kommer märka skillnaden!

Maten hämtas kall i rejäla portioner, redo att värmas i antingen mikro- eller vanlig ugn.

### Fisk & Skaldjursgryta

*Tomat- och saffransdoftad fisk- och skaldjursgryta fylld med härliga grönsaker och serverad med aioli och surdegsbröd.* 130,-

### Gräddig Viltgryta

*Gräddig viltgryta med skogssvamp och lök, smaksatt med fransk senap, timjan och serverad med inlagd gurka samt rostad potatis.* 130,-

### Minestrone-soppa

*Vintrig minestrone-soppa smaksatt med vitlök och rosmarin och proppfylld med fräscha grönsaker. Serverad med riven parmesanost och surdegsbröd.* 90,-

### Köttbullar med gräddsås

*Smörstekta köttbullar med smak av kryddpeppar. Serverade med gräddsås, rårörda lingon, inlagd gurka samt potatismos.* 125,-

### Pumpagryta

*Rostad butternut squash och skogscampinjongryta med smak av timjan och vitt vin. Serverad med stekta kantareller, spenat samt surdegsbröd.* 105,-

### Bouef Bourguignonne

*Mustig oxgryta med smak av örter och vitlök. Kokt i rödvin med champinjoner, fläksida, lökar och morötter. Serveras med rostad potatis.* 125,-

### Fiskgratäng

*Härlig gratäng på veckans fisk gratinerad med en gräddig skaldjurssås, potatismos, spenat och lagrad ost.* 125,-

## Kippers Isfabrik

**Riktig is! Glöm trista ljumna drinkar och ladda upp med riktig is, sådan som proffsen använder. – Smälter långsamt och förgyller varje drink.**

**Partylåda:** 20kg kub- eller kross-is i termolåda 365,-/st

**Lösvikt:** Ta med egen kylbox eller återanvänd din termolåda 12,-/kg