



Butiken

- varor i lösvikt -

Kippers

Beställ på:

044-106200 Tisdag-Lördag från kl. 11:00

Avhämtas:

Tisdag-Lördag från kl. 17:00 (annan tid kan avtalas på telefon)

På vår innergård, Östra storgatan 9 eller på

JH Dahlsgratan 10 för enklare tillgänglighet med bil

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. Vi har börjat utöka sortimentet inför grillandet med flertalet riktigt goda korvar, och mer kommer det bli.

Ni hittar även ett par nya sillar och om ni inte har testat våra goda bröd så bör ni göra det snarast möjligt.

Håll er uppdaterade på Facebook och på vår hemsida.

Fisk & Skaldjur

Brantevikssill: kryddad med lök, dill och olika pepparsorter *	25,-/hg
Gravad Senapssill: smaksatt med vitpeppar, söt senap & dill *	25,-/hg
Matjessill: lyxmatjes gjord på traditionellt sätt, mjäll och fin **	25,-/hg
Ramslökssill: Krämig sill med smak av ramslök*	25,-/hg
Dill & Pepparsill: Söt och mjäll med mild pepprighet*	25,-/hg
Bakad Senapssill: en av våra signatursillar, bakad i ugn med dill och ströbröd*	25,-/hg
Gravad Lax: hel bit eller skivad, kryddad med vitpeppar, fänkål & dill *	40,-/hg
Kallrökt Lax: mjäll och fin med bra balans av rök och sälta **	40,-/hg
Skagenröra: handskalade räkor, vår egen majonnäs, dill & pepparrot *	45,-/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

Fisk & Skaldjur

Stenbitsrom: svensk stenbitsrom, med bra sälta och fasta korn **	59,-/hg
Löjrom: amerikansk löjrom, avhängd och klar att serveras **	109,-/hg
Öringrom: svensk öringrom, med bra sälta och fasta korn **	79,-/hg
Sardiner: Yurrita, konserverade spanska sardiner i olivolja **	59,-/burk
Mejillones: Yurrita, marinerade blåmusslor från Galicien **	79,-/burk
Ventresca: Yurrita, tonfiskbuk i olivolja, smälter i munnen **	99,-/burk

Kött & Chark

Hängmörad Ryggbiff: samma smakrika och marmorerade biff vi använder **	55,-/hg
Hängmörad Oxfilé: mörast av dem alla, vår egen utvalda oxfilé **	67,-/hg
Rökt korv från Näsby Chark: kallrökt och syrad lokal korv **	halv 65,- hel 130,-
Runes rökta korv: fast och fin med bra röksmak **	hel 70,-
Kippers Köttbullar: tillagade av svensk blandfärs med smak av kryddpeppar *	27,-/hg
Prinskorvar: rökta och stoppade i naturskinn **	25,-/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

Till Grillen!

Utvalda korvar perfekta att lägga på grilen!

Glennkorv: ox/griskorv med tillsatt oxbuljong, bra syra och klassisk smak **	30,-/st
Italiensk Kalvkorv: kalv/griskorv med smak av vitlök och persilja **	30,-/st
Ostkorv med bett: ox/griskorv med massor av ost och bett av jalapeno **	30,-/st
100% nötkött: ren oxkorv med massor av smak och härligt tuggmotstånd **	30,-/st

Såser, Tillbehör & Inläggningar

Dillmarmelad: vår variant av hovmästarsås, perfekt till gravad lax *	20,-/hg
Majonnäs: gjord på äggula, rapsolja, senap & vinäger *	20,-/hg
Aioli: vår egna majonnäs smaksatt med färsk vitlök *	20,-/hg
Ört & Vitlökssmör: smaksatt med vitlök, persilja och citron *	20,-/hg
Kallslagen "Bearnaise": gjord på rapsolja, dragon & körvel *	20,-/hg
Pepparsås: fond, vispgrädde, vår egen pepparmix och en aning vanilj *	25,-/hg
Syltlök: husets inlagda syltlökar med smak av timjan *	20,-/hg
Pressgurka: klassisk inlagd slanggurka *	20,-/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

Bröd & Ost

Kippers Surdegsbröd: riktigt levainbröd med härligt tugg
(ca: 1kg styck) **

halvt 34,- helt 68,-

Danskt Rågbröd: fantastiskt mörkt bröd med mycket smak
från Konditori Boulevard **

40,-/st

Prästost 24 månader: otroligt smakrik **

20,-/hg

Grönmögelost: 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,-

Minestronesoppa

Vintrig minestronesoppa 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,-

* 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!

