



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 Dahls gatan 10 för enklare tillgänglighet med bil

Butiken

Butikens utbud varierar från 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.

Beställ i god tid för att inte riskera att något 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 flera riktigt goda korvar, och mer kommer det bli. Ni hittar även ett par nya sillsorter.

Har ni inte testat våra goda bröd så bör ni göra det direkt.

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 grillen!

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 brett: ox/griskorv med massor av ost och brett 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 gammalt traditionellt sätt.

Du kommer märka skillnaden!

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

Fisk & Skaldjursgryta

Grytan är fylld med härliga grönsaker och smaksatt med tomat och saffran. Serveras med aioli och vårt goda surdegsbröd.

140,-

Gräddig Viltgryta

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

130,-

Kryddig Kycklinggryta

Gryta på svensk gårdskyckling i en mustigt kryddad tomatsås med smak av färsk ingefära, harissa och vitlök. Serveras med vårt goda surdegsbröd.

130,-

Köttbullar med gräddsås

Smörstekta köttbullar med smak av kryddpeppar. Serverade med gräddsås, rårörda lingon, inlagd gurka och potatismos.

125,-

Bouef Bourguignonne

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

125,-

Gratinerad Lax

Bitar av mjäll laxfilé toppas med dillkokta kräftstjärtar och färsk grön sparris. Täcks sedan av en gräddig skaldjurssås och gratineras. Serveras med potatismos.

145,-

Primørsoppa

Härliga vårgrönsaker som sparris, rädisor och morot i en örtbuljong med vitt vin, tomat och vitlök. Toppas med basilikaolja och parmesan. Serveras med vårt goda surdegsbröd.

110,-

* 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

Fler rätter för uppvärmning

Forno by Kippers

Forno är italienarnas namn på både bageri och ugn. Vi har hämtat inspirationen från de produkter som du kan hitta i de italienska bagerierna.

Grunden är en romersk pizzabotten –Tjock men ändå krispig –Seg men ändå lätt.

Pizzorna toppas med lövtunt skivad potatis från Vinslöv. Prästost, lagrad i 24 månader, från vår stads mejeri. "Fior di latte" en mozzarella raka vägen från Italien samt färsk rosmarin.

Allt bakas sedan gyllene och toppas med olika lyxiga & smakrika kombinationer.

Delizioso!

När du beställer pizzan kall för att värma själv så levereras all "topping" vid sidan om. Man värmer då pizzabotten i ugn enligt vår anvisning och toppar sedan den varma botten med alla läckerheterna.

Våra varianter

Naturell

Njut av den goda botten toppad med pepprig ruccola, hyvlad parmesan, citron och olivolja.

115,-

Räkor & kräftor

Handskalade räkor och dillkokta kräftstjärtar tillsammans med syrad grädde, färsk rödlök, citron, dill och gräslök.

190,-

Ananas & Coppa

Färsk ananas, syrlig och söt, skivas tunt och serveras tillsammans med lufttorkad coppa av svensk fläskkarré, basilikaolja och pepprig ruccola.

175,-

Löjrom

En svensk lyxpizza! Härligt salt löjrom serveras tillsammans med syrad grädde, färsk rödlök, nymalen svartpeppar, citron och dill.

215,-

Getost

Färsk och krämig getost tillsammans med honungs- och balsamicorostade rödbetor samt grillade och marinerade kronärtskockor.

170,-

* 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

Plats för egna tankar

Tankar kring mat och smak, både egna och sådant som du vill diskutera med oss. Glöm inte att tipsa oss om produkter som du hade önskat att vi tillhandahöll.

Kippers