



Take Away

Kippers

Östra Storgatan 9, Kristianstad
Telefon: 044-106200

Öppettider: Tisdag–Torsdag 17:00–21:00 Fredag–Lördag 17:00–22:00
Telefontider: Tisdag–Lördag från kl. 11:00

20210609

Tapas

Våra färdiga tapaspaket för avhämtning kan avnjutas var för sig eller varför inte köpa flera och göra en egen tapasbuffé. Foccacia och tapenad ingår i alla paket.

Storsäljarna 320,-

Gambas al ajillo – räkor i en chili- och vitlöksolja.

Hongos – härliga svampar smörsteks och serveras med vitlökscreme och äggula.

Chèvre – gratinerad getost med honung och rostade rödbetor.

Grönt är skönt 275,-

Buffelmozzarella – med rostad chilimarmelad, svartpeppar och olivolja.

Hongos – härliga svampar smörsteks och serveras med vitlökscreme och äggula.

Blomkål – rostad blomkål med vispad fetaost och pimenton.

Klassikerna 285,-

Skagen – handpillade räkor i majonnäs med dill och citron.

Charkuterier – utvalda skinkor och korvar med oliver och kapris.

Patatas Bravas – friterad potatis med tomatsås och aioli.

Guldkornen 285,-

Anchoas – sardeller med grillat surdegsbröd, tomat och citron.

Merguez al Forno – lammkorv med stora vita bönor, dill, tomat och vitlök.

Zamburiñas – gratinerade pilgrimsmusslor med aioli och salsa verde.

Förrätter

Toast Skagen

Handpillade räkor i dillmajonnäs på smörstekt toast som toppas med finhackad rödlök, löjrom och citron.

145,-

Chark & Ostbricka

Utvalda charkuterier och goda ostar tillsammans med kvittenmarmelad, marinerade oliver och blomkapris.

135,-

Kippers Silltallrik

Två sorter av husets sill serveras med syrad grädde, finhackad rödlök, ägghalvor, lagrad prästost samt surdegsknäcke.

145,-

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

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!

Hämta kall eller varm

Dessa pizzor kan köpas både varma och kalla.

När du beställer den 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	115,-
Njut av den goda botten toppad med pepprig ruccola, hyvlad parmesan, citron och olivolja.	
Räkor & Kräfter	190,-
Handskalade räkor och dillkokta kräftstjärtar tillsammans med syrad grädde, färsk rödlök, citron, dill och gräslök.	
Ananas & Coppa	175,-
Färsk ananas, syrlig och söt, skivas tunt och serveras tillsammans med lufttorkad coppa av svensk fläskkarré, basilikaolja och pepprig ruccola.	
Löjrom	215,-
En svensk lyxpizza! Härligt salt löjrom serveras tillsammans med syrad grädde, färsk rödlök, nymalen svartpeppar, citron och dill.	
Getost	170,-
Färsk och krämig getost tillsammans med honungs- och balsamicorostade rödbetor samt grillade och marinerade kronärtskockor.	

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

"Räkmackan"

Kippers Lyxiga Räkmacka

150,-

Nybakat surdegsbröd toppat med 200g handskalade räkor, mer än ett halvt kilo oskalade. Serveras med vår hemgjorda majonnäs, kokt ägg, citron, dill & rödlök.

Varmrätter

Fisk & Skaldjursgryta

215,-

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

Beyond Burger

190,-

Grillad Beyond burger på en mjuk potato bun, serveras med rå lök, saltgurka, amerikansk senap, sallad och tomat samt kripsiga fries.

Kryddig Kycklinggryta

180,-

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

Pepparstek

315,-

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

Ryggbiff

315,-

Välmarmorerad ryggbiff serveras med vitlökssmör, ugnsbakad tomat samt vår variant av sauce béarnaise slagen på rapsolja och dragon.

Pepparstek & Ryggbiff serveras med rostad kulpotatis eller pommes frites.

Efterrätter

Rabarber

120,-

Pannacotta på vit choklad och kardemumma serverad med syltad rabarber, rostad vit choklad och saltad rabarberkaramell.

Banan

120,-

Banan bakad i ugn med kondenserad mjölk och rom, serverad med en mörk choklادتarte samt lättvispad grädde.

Barn (Säljes endast tillsammans med vuxenportioner)

Minihamburgare

90,-

Två små enkla hamburgare serveras med ketchup, sallad och krispiga pommes frites.

Ryggbiff

160,-

100g hängmörad ryggbiff serveras med husets sauce bearnaise, ugnsbakad kvisttomat och med rostad kulpotatis eller pommes frites.

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.

Under sommaren är utbudet lite mindre än vanligt!

Fisk & Skaldjursgryta

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

140,-

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 kulpotatis.

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,-