



Menu

Kippers

Östra Storgatan 9, Kristianstad

Telefon: 044-106200

www.kippers.se

20210701

Välkommen

Välkommen till Kippers innergård där du kan njuta av god mat & dryck under hela sommaren.

Menyn är uppbyggd kring ett trettiotal tapas. För att bli mätt och "go" rekommenderar vi 3-4 tapas beroende på vilka man väljer.

Vi har även vår härliga Forno pizza som ni kan läsa mer om på sida 6 i denna meny.

Självklart har vi även ett urval av varmrätter och somriga desserter om man känner för det lite mer traditionella.

Aperitivo & Fördrinkar

Cava

60,- / 255,-

Campo Viejo standard eller rosé.

Lambrusco

95,- / 495,-

Mousserande rött vin från Italien.

Elderflower Radler

105,-

Ljus öl blandad med vår hemgjorda citron- och fläderlemonad.

Hallon Bellini

95,-

Porlande cava och syrlig hallonpuré.

Limone e Pepe

135,-

Absolut Citron, Limoncello och iste med en touch svartpeppar.

Sangria

95,- / 325,-

Veckans sangria, serveras i glas eller bringare.

Tapas

Snacks & Tiltugg

- | | |
|---|------|
| 1. Padrones | 85,- |
| Snabbstekt spansk mild chili med olivolja & havssalt. | |
| 2. Oliver & Kapris | 40,- |
| Marinerade i olivolja & örter. | |
| 3. Chicharrones (påse) | 35,- |
| Friterade fläsksvålar. | |
| 4. Salta Chips (påse) | 30,- |
| Friterade potatischips. | |
| 4+ Köp till vår egen dekadenta löjromsdip. | 60,- |
| 5. Kronärtskockor | 45,- |
| Grillade och marinerade kronärtskocksbottnar. | |
| 6. Marcona Mandlar (påse) | 55,- |
| Salta och smöriga mandlar. | |

Bröd

- | | |
|--|------|
| 7. Focaccia | 50,- |
| Nybakad focaccia med tapenad. | |
| 8. Pane all'Aglio | 60,- |
| Flatbread, olivolja, persilja, vitlök. | |
| 9. Pan con Tomate | 75,- |
| Flatbread, tomat, svartpeppar, basilikaolja, vitlök. | |

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

Tapas

Grönsaker & Ost

- | | |
|---|-------|
| 10. Chèvre | 90,- |
| Gratinerad getost med honung & vinägerrostade rödbetor. | |
| 11. Utvalda ostar | 85,- |
| Utvalda goda ostar med kvittenmarmelad & oliver. | |
| 12. Hongos | 110,- |
| Karl Johan & champinjoner smörsteks och serveras med vitlökscrème & äggula. | |
| 13. Patatas Bravas | 70,- |
| Friterad potatis med het tomatås & aioli. | |
| 14. Buffelmozzarella | 95,- |
| Buffelmozzarella, rostad chilimarmelad, olivolja, svartpeppar. | |
| 15. Blomkål | 70,- |
| Friterad blomkål med vispad fetaost och pimenton. | |

Fisk & Skaldjur

16. Conservas

Ditt val av våra utsökta konserver, serveras med grillat bröd, tomat och citron.

- | | |
|--|-------|
| 1. Anchoas, saltad ansjovis i olivolja (biscaya, esp) | 90,- |
| 2. Taggmakrill i olivolja med vitlök och persilja (nö-atlanten, por) | 75,- |
| 3. Boquerones i vinäger och olivolja (biscaya, esp) | 90,- |
| 4. Ventresca, mjäll tonfiskbuk i olivolja (ö-atlanten, esp) | 175,- |
| 5. Mejillones, fasta och fina blåmusslor i olivolja (galicien, esp) | 125,- |
| 6. Brisling, delikatessrökt skarpsill i rapsolja (katt/skag, se) | 75,- |

- | | |
|---|-------|
| 17. Skagen | 105,- |
| Nordhavsräkor i majonnäs och dill med citron och rostat bröd. | |

- | | |
|--|-------|
| 18. Zamburiñas | 105,- |
| Gratinerade pilgrimsmusslor i sitt skal med salsa verde och aioli. | |

Tapas

Fisk & Skaldjur

- 19. Gambas al Ajillo** 120,-
Stora räkor i en het chili- och vitlöksolja.
- 20. Calamares** 95,-
Krispiga pankofriterade bitar av bläckfisk med citron & aioli.
- 21. Asiatisk Laxtartar** 95,-
Laxtartar smaksatt med wasabi, ingefära och vårlök, sriracha mayo, sesam.

Kött & Chark

- 22. Svensk Coppa** (*ratione: delas med fördel av flera gäster*) 135,-
Svensk lufttorkad fläskkarré smaksatt med vitpeppar, enbär och korianderfrö.
- 23. Cecina de León IGP** (*ratione: delas med fördel av flera gäster*) 145,-
Rökt och lufttorkat nötkött, mognad i minst 12 månader. Från Castilla y León i Spanien.
- 24. Charkuteri** 110,-
Utvald salami och korv, svensk coppa & cecina de león med oliver och kapris.
- 25. Tacos de Cabeza** (*spicy*) 105,-
Tacos på mörkokta oxkinder med chili de arbol & rödvin, salsa verde, hackad lök, tortillas.
- 26. Merguez al Forno** 90,-
Ugnsbakad lammkorv med stora vita bönor, tomat, dill, vitlök.
- 27. Hamburgesa** 80,-
Minihamburgare på brioche bröd med bl.a. amerikansk senap & salta chips.
- 28. Shakshuka y Chorizo** 95,-
Ugnsbakat ägg i en kryddig nordafrikansk tomatgryta med chorizo samt bröd att doppa.

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!

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, sylrig 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!

Mellanrätter

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.

Kippers Silltallrik

145,-

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

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 potatoe bun, serveras med rå lök, saltgurka, amerikansk senap, sallad och tomat samt krispiga 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,-

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

Efterrätter

Rabarber

120,-

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

Passionsfrukt

120,-

Vaniljglass med vår syrliga passionsfruktscurd, färsk passionsfrukt och krossade drömmar.

Banan

120,-

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

Affogato

80,-

Vaniljglass med espresso och biscotti.

Addera 2cl Amaretto

32,-

Starka "Dessertes"

Irish Coffee

125,-

Jameson whiskey med nybryggt kaffe, farinsocker och vispad grädde.

harry's Coffee

125,-

Havana club mörk rom med ägglikör, nybryggt kaffe och vispad grädde.

Barn (säljes endast tillsammans med vuxenportioner)

Friterad Bläckfisk

110,-

Krispig friterad bläckfisk med pommes frites, dippsås och citron.

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 samt ert val av potatis.