



Menu

Kippers

Boka bord på: 044-106200. Telefontider: Tisdag-Lördag från kl. 11:00
Östra Storgatan 9, Kristianstad

Förrätter

Ankkroketter

165,-

Kroketter på rökt anka och jordärtskocka serverade med en butternut squash- & apelsinpuré.
Croquettes on smoked duck and Jerusalem artichoke served with butternut squash and orange puree.

Skagen

150,- / 190,-

Handpillade nordhavsräkor, majonnäs, dill och rödlök, toppat med löjrom.
Serveras som halv eller hel portion. En svensk klassiker.

A classic Swedish starter, shrimps, mayonnaise, dill, whitebait roe and red onion on toast. Can be ordered in two different sizes.

Sikrom

185,-

40g sikrom serverad med finhackad rödlök, crème fraîche, citron & smörstekt bröd.
"Swedish caviar" (lake whitefish roe) with chopped red onion and crème fraîche.

Rödbetstartar

155,-

Tartar på rödbeta och kaporis serverad med getostkräm, krasse och rostade pistagenötter.
Beetroot and capers tartar served with goat cheese cream, cress and roasted pistachios.

S O S

135,-

Smör, ost & sill en riktig klassiker. Tre av husets olika sorters sill tillsammans med hårt bröd och lokal extralagrad ost.

Vegetarian? Vi serverar även vår SOS med Svill, inlagd svamp i olika goda såser!

A Swedish speciality. Three kinds of Swedish herrings served with bread, butter and local extra-matured cheese.

Vegetarian? We also serve our SOS with "Svill", pickled mushrooms in various sauces!

Tre stycken tillhörande snapsar á 2cl

120,-

Three different kinds of swedish aquavits á 2cl

Ost & chark

140,-

Utvalda produkter i form av chark, ostar, pickles och annat smått och gott.
Perfekt att dela på eller njuta av som en förrätt.

*Kippers board of treats, charcuterie, cheese, pickles and other nibbles.
Perfect to share or eat as a starter.*

Kippers

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

Huvudrätter kött

Pepparstek

320,-

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

*Classical pepper steak flamed in cognac and served with mushrooms and apple.
Based on a thick slice of tender dry aged sirloin steak.*

Biffstek med lök

320,-

En svensk klassiker, mör ryggbiff serverad med en mustig sås på karamelliserad lök, lagerblad och timjan.

A Swedish classic, tender dry aged sirloin served with a roasted onion gravy flavored with bay leaf and thyme.

Ryggbiff

320,-

Hängmörad ryggbiff serveras med vitlökssmör, ugnsbakade tomater samt vår variant av sauce béarnaise slagen på rapsolja och dragon.

Dry aged sirloin served with a herb and garlic butter, oven roasted tomatos & our version of sauce béarnaise.

Oxfile Provençale

395,-

Hängmörad svensk oxfile serverad med tomater bakade med örter och olivolja, ört & vitlökssmör samt en härlig rödvinssky.

Dry aged Swedish fillet of beef served with tomatoes roasted with herbs and olive oil, garlic butter and a red wine jus.

Oxkinder

295,-

En modern klassiker här på Kippers. Rödvinssbräserverade oxkinder serveras med inlagda smålökar & smörstekt skogssvamp.

A modern classic here at Kippers, ox cheeks braised in red wine and served with pickled baby onions & mushrooms .

Oxbringa

275,-

Halstrad rimmad oxbringa serverad med rotfrukter och pepparrotsbuljong. Toppad med dill och äpple.

Pan-seared cured brisket of beef served with root vegetables, horseradish broth, dill, and apple.

Potatis: rostad kulpotatis / råstekt med vitlök / pommes frites / potatispuré
Potatoes: roasted / fried with garlic / french fries / mashed potatoes

Kippers

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

Huvudrätter fisk & grönt

Asiatisk fisk- eller tofugryta

270,-

Gryta med kokosmjölk, citrongräs och skogssvamp smaksatt med chili och ingefära. Toppas med koriander och serveras med antingen dagens fisk eller tofu.

Stew with coconut milk, lemongrass, and forest mushrooms flavored with chili and ginger. Served with either the fish of the day or tofu and topped with coriander.

Röding

290,-

Halstrad rödingfilé serverad med dijonstuvad savoykål, ugnsbakad tomat och skaldjursvinaigrette. Välj mellan rostad kulpotatis och potatispuré.

Pan-fried arctic char served with dijon stewed savoy cabbage, baked tomato and seafood vinaigrette. Choose between roasted or mashed potatoes.

Vegansk "Biff à la Lindström"

230,-

En vegansk "biff" serverad med en rödbets- & kaprisky.

Välj mellan rostad kulpotatis, råstekt med vitlök, pommes frites och potatispuré.

A vegan "burger" served with a beetroot and caper gravy.

Choose between roasted potatoes, fried with garlic, french fries or mashed potatoes.

Arancini

260,-

Friterad svamprisotto serverad med en het tomatsalsa, parmesan, basilika och krispiga grönsaker.

Deep-fried mushroom risotto served with a hot tomato sauce, parmesan, basil and crispy vegetables..

Kippers

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

Efterrätter

Misoglass

110,-

Salt misoglass, äpplekaramell och kanderade cashewnötter

Salt miso flavored ice cream, apple caramel, and candied cashews.

Havtorn

130,-

Krämig vaniljkaka tillsammans med en varm havtornskompott och hemgjord vaniljglass.

Creamy vanilla cake together with a warm sea buckthorn compote and homemade vanilla ice cream.

Choklad

130,-

Havreflarn, chokladmousse, halloncoulis och vispad grädde smaksatt med rom.

Oat flake, chocolate mousse, raspberry coulis, and whipped cream flavored with rum..

Affogato

80,-

Ert val av vanilj- eller chokladglass med en varm espresso och biscotti.

Chocolate or vanilla ice cream with espresso and biscotti.

Addera 2cl Amaretto

+32,-

Addera 2cl Cointreau

+40,-

Glass & Sorbet

30,-/kula

För den som saknar den lilla söta avslutningen säljer vi ett urval av glass & sorbet.

Ice creams and sorbets, ask your waiter/waitress about todays selection.

Varm chokladsås eller varm havtornskompott

20,-

Hot chocolate sauce or warm sea buckthorn compote

20,-

Kippers

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