



# Take Away & Lösvikt Kippers

**Beställ på:** 044-106200. **Telefontider:** Tis-Lör från 11:00  
**När:** Tis-Lör från 17:00 (annan tid kan avtalas på telefon)  
**Avhämtas:** På vår innergård, Östra storgatan 9, alternativt på  
J.H. Dahls gatan 10 för enklare tillgänglighet med bil.

# Njut av Kippers mat var du vill!

## Take Away

Under denna rubrik hittar du olika färdiga rätter. Förrätter, huvudrätter, desserter, våra speciella pizzor och vår uppskattade stora "räkmacka".

Här finns även rätter som du hämtar kalla och värmer enligt medskickad anvisning, i mikrovågs- eller vanlig ugn.

## Lösvikt

Lösvikt innebär utvalda varor som du handlar efter vikt eller antal, precis så mycket som du vill. Sill, lax, Skagen, löjrom, lyxiga konserver, kött, chark, hemlagat, ost, såser, smör, bröd med mera. Allt är egenproducerat eller från noggrant utvalda leverantörer. Utbudet varierar efter säsong.

## När och var?

Avhämtning sker, tisdag–lördag från kl. 17:00, annan tid kan avtalas på telefon. Man hämtar på Östra storgatan 9 eller på JH Dahlgatan 10 där man enkelt kan stanna med bil.

Ring för att beställa tisdag–lördag från kl. 11:00, telefon 044-10 62 00.

*Hemkörning kan ordnas mot en avgift.*

## Förrätter

**Toast Skagen** 150,-

Handskalade räkor i dillmajonnäs som toppas med finhackad rödlök, löjrom och citron. Smörstekt toast följer.

**Chark & Ostbricka** 135,-

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

**S O S** 135,-

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

## Varmrätter

**Fisk & Skaldjursgryta** 210,-

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

**Vegansk ”Hakkebøf”** 210,-

Vi bejalar vårt danska arv med en vegansk ”hakkebøf” med blødstegd løg (mjukstekt lök), råörda lingon, rostad potatis samt en sallad på persilja och inlagd lök.

**Bouef Bourguignonne** 185,-

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

**Köttbullar med gräddsås** 165,-

Smörstekta köttbullar med smak av kryddpeppar. Serverade med gräddsås, råörda lingon, inlagd gurka och kulpotatis.

**Pepparstek** 320,-

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

**Ryggbiff** 320,-

Välmarmererad 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.*

## 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.

## 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 varm eller kall

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 & Kräftor

190,-

Färska champinjoner skivas tunt och serveras tillsammans med lufttorkad coppa av svensk fläskkarré, basilikaolja och pepprig ruccola.

### Coppa & Champinjoner

175,-

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

### Sikrom

215,-

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

## Dessert

**Chokladtårta** 120,-  
Mörk chokladtårta serveras med hallonsås samt lättvispad grädde.

## Barnmeny (Säljes endast tillsammans med vuxenportioner)

**Skagen** 95,-  
Skagenröra på handskalade räkor i majonnäs & dill, serveras med toastat bröd.

**Köttbullar** 115,-  
Goda köttbullar i gräddsås serveras med rårörda lingon och valfri potatis.

**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 fonder till sås, till att veva potatismoset för hand och råröra lingonen på gammalt traditionellt sätt. – Du märker skillnaden!

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

**Fisk & Skaldjursgryta** 170,-  
Grytan är fylld med härliga grönsaker och smaksatt med tomat och saffran. Serveras med aioli och vårt goda surdegsbröd.

**Köttbullar med gräddsås** 135,-  
Smörstekta köttbullar med smak av kryddpeppar. Serverade med gräddsås, rårörda lingon, inlagd gurka och kulpotatis.

**Bouef Bourguignonne** 150,-  
Mustig oxgryta med smak av örter och vitlök. Kokt i rödvin med champinjoner, fläksida, lökar och morötter. Serveras med rostad potatis.

## Lösvikt

Här handlar du allt efter vikt eller antal, precis så mycket som du vill.

Sill, lax, Skagen, sikrom, lyxiga konserver, kött, chark, hemlagat, ost, såser, smör.....

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

Vi hjälper gärna till med att avgöra hur mycket ni behöver per person.

Allt hämtas snyggt förpackat.

– *Beställ i god tid, gärna dagen innan, för att inte riskera att något tar slut.*

Vi letar hela tiden efter nya och spännande produkter att presentera här.

Sortimentet kommer att anpassas efter säsong, julmat, nyårslyx, påskmat, olika mat till grillen och så vidare.

Håll er uppdaterade på Facebook och på vår hemsida.

## Fisk & Skaldjur

<b>Brantevikssill</b> –Kryddad med lök, dill och olika pepparsorter *	25,-/hg
<b>Gravad senapssill</b> –Smaksatt med vitpeppar, söt senap & dill *	25,-/hg
<b>Tomat- &amp; sherrysill</b> –En mustig tomatsill med smak av fänkål och dill *	25,-/hg
<b>Gravad lax</b> –Hel bit eller skivad, kryddad med vitpeppar, fänkål & dill *	40,-/hg
<b>Skagenröra</b> –Handskalade räkor, vår egen majonnäs, dill & pepparrot *	45,-/hg
<b>Öjebyröra</b> –Kräftstjärtar, Västerbottensost, vår egen majonnäs, dill & kummin *	45,-/hg
<b>Sikrom</b> –Sikrom, avhängd och klar att servera **	99,-/hg

## Yurrita Gastronomika

En producent från den lilla fiskebyn Mutriko i Biscayabukten. Traditionen med att bearbeta fisk för hand har gått i arv från generation till generation. I den lilla fabriken arbetar man fortfarande manuellt med de detaljerade och krävande momenten att rengöra, filea, bearbeta och till sist packa fisken i förpackningen. Riktiga lyxkonserver.

<b>Mejillones</b> –Lyxkonserv från Yurrita, marinerade blåmusslor från Galicien **	89,-/burk
<b>Ventresca</b> –Lyxkonserv från Yurrita, tonfiskbuk i olivolja, smälter i munnen **	99,-/burk
<b>Boquerones</b> –Lyxkonserv från Yurrita, ansjovis i en lag av XV olivolja och vinäger **	75,-/burk
<b>Anchoa</b> –Lyxkonserv från Yurrita, ansjovis i salt & olivolja. En läcker sardell. **	75,-/burk

\* 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!

### Kött & Chark

<b>Hängmörad Ryggbiff</b>	–Smakrik och marmorerad ryggbiff **	55,-/hg
<b>Hängmörad Oxfile</b>	–Mörast av dem alla, vår egen utvalda oxfile **	67,-/hg
<b>Rökt korv från Näsby Chark</b>	–Kallrökt och syrad lokal korv **	halv 65,- hel 120,-
<b>Runes rökta korv</b>	–Fast och fin med bra röksmak **	hel 50,-
<b>Kippers köttbullar</b>	–Tillagade av svensk blandfärs med smak av kryddpeppar *	27,-/hg

### Såser – Tillbehör – Inläggningar

<b>Dillmarmelad</b>	–Vår variant av hovmästarsås, perfekt till gravad lax *	20,-/hg
<b>Majonnäs</b>	–Vår egen majonnäs gjord på äggula, rapsolja, senap & vinäger *	20,-/hg
<b>Aioli</b>	–Vår egen majonnäs smaksatt med färsk vitlök *	20,-/hg
<b>Ört &amp; Vitlökssmör</b>	–Smaksatt med vitlök, persilja och citron *	20,-/hg
<b>Kallslagen ”Bearnaise”</b>	–Gjord på rapsolja, dragon & körvel *	25,-/hg
<b>Pepparsås</b>	–Fond, vispgrädd, vår egen pepparmix och en aning vanilj *	25,-/hg

### Bröd & Ost

<b>Kippers Surdegsbröd</b>	–Levainbröd med härligt tugg (ca: 1kg/ st) **	halvt 34,- helt 68,-
<b>Danskt Rågbröd</b>	–Fantastiskt bröd med mycket smak från Konditori Boulevard **	40,-/st
<b>Prästost 24 månader</b>	–Otroligt smakrik med härlig sälta **	20,-/hg
<b>Blå Kornblomst</b>	–Krämig ekologisk blåmögelost av ”Gorgonzolatyp” **	40,-/hg

# Take Away & Lösvikt

## 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**