



Menu

Kippers

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. När ni beställt kommer vi att sätta in tapasen i den ordning som de blir klara. Kalla tapas kommer först och därefter de varma.

Vill man så kan man låta de kalla tapasen vänta på bordet tills de varma kommer in.

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

Aperitivo & Fördrinkar

Cava

75,- / 325,-

Campo Viejo Brut Reserva. Glas eller flaska.

Aperol Spritz

130,-

En riktigt törstsläckande aperitivo, Aperol, mousserande vin, apelsin & sodavatten.

Sangria

120,- / 375,-

Vår somriga sangria serveras i glas eller bringare.

Gin Tonic

135,-

Fyra olika varianter av denna klassiska "GT" se separat kort eller fråga oss.

Elderflower radler

115,-

Ljus öl blandad med vår hemgjorda citron- och fläderlemonad.

Dagens Vermouth

115,-

Dagens vermouth serveras över is med apelsin & oliv.

Tapas

Snacks & Tilltugg

- | | |
|---|------|
| 1. Padrones | 85,- |
| Snabbstekt spansk mild chili med olivolja & havssalt. | |
| 2. Oliver | 45,- |
| Nocellara oliver marinerade i olivolja, rosmarin, vitlök & citron. | |
| 3. Salta Chips | 30,- |
| Friterade potatiships. | |
| 4. Valencia mandlar | 55,- |
| Salta, smöriga och lite söta mandlar. | |
| 5. Parmesan & tryffel pommes | 65,- |
| Krispiga pommes frites toppade med riven parmesan, tryffelolja & aioli. | |

Bröd

- | | |
|---|------|
| 6. Foccacia | 60,- |
| Nybakad foccacia med tapenad. | |
| 7. Pane all'Aglio | 50,- |
| Surdegsbröd rostade med olivolja, persilja, vitlök. | |

Grönsaker & Ost

- | | |
|--|-------|
| 8. Chèvre | 105,- |
| Gratinerad getost med honung & hallonkrisp på toast. | |
| 9. Utvalda ostar | 85,- |
| Utvalda goda ostar med fikonmarmelad och tunnbrödschips. | |

Tapas

Grönsaker & Ost

- 10. Hongos** 120,-
Karl Johan & champinjoner smörsteks och serveras med vitlökskrème & äggula.
- 11. Patatas Bravas** 70,-
Friterad potatis med het tomatås & aioli.
- 12. Buffelmozzarella** 95,-
Buffelmozzarella, rostad chilimarmelad, olivolja, svartpeppar.
- 13. Blomkål** 80,-
Friterad blomkål med vispad fetaost och pimenton.

Fisk & Skaldjur

- 14. Conservas**
Ditt val av våra utsökta konserver, serveras med grillat bröd och andra goda tillbehör.
1. Anchoas, saltad ansjovis i olivolja (biscaya, esp) 95,-
 2. Boquerones i vinäger och olivolja (biscaya, esp) 95,-
 3. Mejillones, fasta och fina blåmusslor i olivolja (galicien, esp) 130,-
- 15. Svensk sill** 105,-
Två sorters sill, vällagrad svensk hårdost och knäckebröd.
- 16. Skagen** 110,-
Nordhavsräkor i majonnäs och dill med citron och rostat bröd.
- 17. Zamburiñas** 115,-
Gratinerade pilgrismusslor i sitt skal med aioli & citron.
- 18. Gambas al Ajillo** 125,-
Stora räkor i en het chili- och vitlöksolja.
- 19. Calamares** 95,-
Krispiga pankofriterade bitar av bläckfisk med citron & aioli.

Tapas

Fisk & Skaldjur

20. Kallrökt lax 115,-
Kallrökt lax, yoghurt & tryffelhonung på toastat bröd.

21. Moules marinières 95,-
Vinkokta blåmusslor med surdegsbröd.

Kött & Chark

22. Jamón de Teruel (*racione: delas med fördel av flera gäster*) 145,-
Skinka som lufttorkats i 30 månader.

23. Salchichón Iberico (*racione: delas med fördel av flera gäster*) 110,-
Lufttorkad "salami" av samma kött som den kända Pata Negra, lagrad minst 3 månader.

24. Charkuterier 115,-
Ett utbud av väl utvalda charkuterier tillsammans med oliver.

25. Flankstek 85,-
Ljummen strimlad flank med kryddig Chimichurri.

26. Merguez al Forno 95,-
Ugnsbakad lammkorv med stora vita bönor, tomat, dill, vitlök.

27. Chorizo a la sidra 105,-
Färsk chorizo kokt i lokal torr cider samt bröd att doppa i den goda buljongen.

Räkmackan

Kippers Lyxiga Räkmacka 195,-
Nybakat surdegsbröd toppat med 200g handskalade räkor, mer än ett halvt kilo oskalade. Serveras med vår hemgjorda majonnäs, kokt ägg, citron, dill & rödlök.

Huvudrätter

Örtöverbakad lax 295,-

Serveras med en ljummen klargravad potatissallad, grillad citron och sauce tartar.

Moules frites 225,-

Vin- & gräddkokta blåmusslor med smak av lök & vitlök.
Serveras med pommes frites, surdegsbröd och aioli.

Beyond Burger Vegan 190,-

Grillad Beyond burger i pretzelbröd, serveras med rödlök, syltad saltgurka, sallad, tomat, hemlagad dressing samt krispiga fries.

Beyond Burger Chili Cheese 190,-

Grillad Beyond burger i pretzelbröd, serveras med sallad, tomat, rödlök, jalapeño, getost samt krispiga fries.

Pepparstek 335,-

En skiva hängmörad ryggbiff, serveras med husets klassiska pepparsås med toner av vanilj, cognac och peppar. Välj rostad potatis eller pommes frites.

Ryggbiff 325,-

Välmarmerad ryggbiff serveras med vitlökssmör, ugnsbakad tomat samt vår variant av sauce béarnaise slagen på rapsolja och dragon. Välj rostad potatis eller pommes frites.

Barn (Säljes endast tillsammans med vuxenportioner)

Friterad Bläckfisk 110,-

Krispig friterad bläckfisk med pommes frites, dippsås och citron.

Barnhamburgare 85,-

En liten hamburgare serveras med ketchup, sallad, tomat och krispiga pommes frites.

Ryggbiff 170,-

100g hängmörad ryggbiff serveras med husets sauce bearnaise och ugnsbakad tomat. Välj rostad potatis eller pommes frites.

Juniorglass 50,-

Hemgjord vaniljglass med karamellsås med smak av rabarber eller hallonsås.

Efterrätter

Ananas & Kokos

130,-

Två varianter av varje smak samsas i samma dessert.
Sorbet på ananas, ananascurd, krämig kokosglass & rostad kokos.

Passionsfruktstarte

135,-

En krispig botten med syrlig passionsfruktsfyllning toppas med italiensk maräng och marinerade jordgubbar.

Choklad & Hallon

120,-

Husets hemgjorda chokladglass med hallonsås, maränger och kall ovispad grädde. Grädden lyfter desserten på ett oväntat sätt.

Affogato

85,-

Vaniljglass med espresso och biscotti.

Addera 2cl Amaretto

36,-

Starka "Desserter"

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.

Kippers

Lika gammal som staden är Kippers Källare, en gård i hjärtat av Kristianstad.

Den förste ägaren var en av stadens främsta borgare, handelsmannen Peter Cahle. Om honom vet man att han lånade ut pengar till Kristianstads grundläggare, den danske kungen, Christian IV, som nästan alltid hade ont om likvida medel.

Majestätet var inte blott gäldenär till Peter Cahle, han var också gäst i hans hus och lät sig väl trakteras från den förmögne handelsmannens kök och vinförråd. God traktering är en kunglig tradition som vi på Kippers är angelägna att slå vakt om. Långivning till gästerna har vi däremot frångått.

Källaren är densamma som den var då den byggdes i början på 1600-talet. Men huset ovanpå, nummer tre i ordningen, är av något senare datum.

Namnet Kippers går tillbaka till en annan framstående borgare, kopparslagare Hans Georg Kipper. Huset var helt förfallet då han övertog det i slutet av 1700-talet. Han rev och byggde nytt över källaren 1793. Det huset står sig än idag.

Sedan källaren i slutet på 1950-talet restaurerats till dess ursprungliga skick, startade här Restaurant Kipper. De gamla källarvalven gör idag Kippers till den gemytliga restaurang, i 1600-tals miljö, som ni vid ert besök i Kristianstad inte får försumma att besöka.



Kippers

Östra Storgatan 9, Kristianstad

Telefon: 044-106200

www.kippers.se