



Menu

Kippers

Välkommen

Välkommen till Kippers där du kan njuta av god mat & dryck hela året om.

Nu är det nästan som vanligt igen och vår källare är åter öppen. men en del saker har skett under senare tid som gör att har behövt tänka om.

Energikostnaderna har skenat och råvarupriserna har stigit mycket kraftigt, detta påminns vi om varje dag. Allt detta kan vi inte kompensera genom höjda priser då även ni har drabbats av samma bistra ekonomiska konsekvenser som vi.

Vi väljer att minska våra kostnader genom att tillfälligt krympa vår verksamhet både gällande meny, ytor och öppethållande för att övervintra krisen, allt för att kunna hålla en hygglig prisnivå och skapa möjligheter för härliga möten.

Förrätter & smårätter Starters & Hors d'oeuvres

Skagen en lyxig klassiker 195,-

Handskalade nordhavsräkor, majonnäs, dill och rödlök, toppat med löjrom.

A classic Swedish starter, hand-peeled northern prawns, mayonnaise, dill, and red onion, topped with bleak roe and served with sourdough toast.

● Palsternacka, päron & pilgrimsmussla –En riktig soppa 145,-

En riktigt god och krämig palsternackssoppa smaksatt med bl.a. päron. Soppan toppas med pilgrimsmussla, friterad palsternacka och kryddgrönt.

A delicious and creamy parsnip soup flavored with, among other things, pears. On top are scallops, deep-fried parsnips, and cress.

S O S 120,-

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

A Swedish speciality. Two kinds of Swedish herrings served with crispbread, butter and local extra mature cheese.

En vild variant av "Vitello tonnato" 165,-

Kall, tunnt skivad stekt hjortytterfilé toppad med en smakrik sås där originalets ingredienser bytts ut. Kalv till hjort, sardell till ansjovis, tonfisk till böckling och lite till.

Cold, thinly sliced fried fillet of venison topped with a flavorful sauce with salty and smoky notes. A close relative of of the Italian Vitello tonnato, but made from game meat.

● Dirty fries 75,-

Krispiga pommes frites med riven lokal extralagrad ost, tryffelolja & aioli.

Crispy fries topped with grated local extra mature cheese, truffle oil, and aioli.

● Är eller går att få vegetarisk *Is or can be obtained vegetarian*

Huvudrätter Main courses

Skagen stor, en lyxig klassiker med extra allt 255,-

Extra mycket handskalade nordhavsräkor, majonnäs, dill och rödlök, toppat med löjrom.

An extra-large version of the starter with hand-peeled northern prawns, mayonnaise, dill, and red onion, topped with bleak roe and served with sourdough toast.

Oxkinder 325,-

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

A modern classic main course here at Kippers. Slow-cooked Beef Cheeks are braised in a delicious red wine sauce and served with pickled baby onions & mushrooms.

Hjortfilé 375,-

Ytterfilé svensk dovhjort serveras med en jordärtskockspuré, grönkålschips och portvinssås.

Fillet of venison served with a Jerusalem artichoke purée, baked kale chips, and port wine sauce.

Pepparstek 355,-

Hängmörad ryggbiff av Black Angus, serverad med husets klassiska pepparsås med toner av vanilj, cognac & peppar. Stekta äpplen och chamoinjoner följer.

Classic pepper steak. Sirloin steak of Black Angus served with a sauce with notes of vanilla, cognac & pepper. Fried apples and mushrooms follow.

Confiterat anklår 335,-

Confiterat anklår serverat med buljongkokta belugalinser, glacerade rotfrukter och en rödvinssås.

Confit duck legs served with broth-cooked beluga lentils, glazed root vegetables and a red wine sauce.



Falsk vegansk anka "Seitan" 335,-

Seitan serveras med buljongkokta belugalinser, glacerade rotfrukter och en rödvinssås.

Vegan Seitan served with broth-cooked beluga lentils, glazed root vegetables and a red wine sauce.

Fisk- & skaldjursgryta 310,-

En härligt mustig fiskgryta med smak av saffran och tomat som toppas med räkor, kräftstjärtar och musslor. Serveras med aioli och gott bröd.

A deliciously rich fish stew with a taste of saffron and tomato topped with shrimp, crayfish tails, and mussels. Served with aioli and sourdough bread.

Gravlax med japansk influens 295,-

Gravlax med ljumna tillbehör. En japansk citrus- och sojasky kallad Ponzu, morotspuré, picklad schalottenlök och kryddgrönt ger en asiatisk touch åt denna rätt.

Marinated salmon "Gravad lax" with accessories. A Japanese citrus and soy gravy called Ponzu, carrot puree, pickled shallots, and spice greens add an Asian touch to this dish.

Efterrätter Desserts

"Skånsk äppelkaka" på vårt vis. 120,-

Karamellkokta äpplen serverade med sockerrostad kavring, kanderade hasselnötter samt kardemummaoftad vaniljglass.

A twist on a local classic. Caramel-baked apples served with sugar-roasted dark bread, hazelnuts and vanilla and cardamon ice cream.

Demonterad cheesecake 135,-

Färskostcrème, passionsfuktscurd, mandelcrisp och rostad vit choklad. Allt finns på tallriken montera själv till en läcker cheesecake.

Cream cheese crème, passionfruit curd, almond crisp, and roasted white chocolate. Everything is on the plate. Assemble yourself into a delicious cheesecake.

Affogato 85,-

Vaniljglass med espresso och biscotti.

Vanilla ice cream with warm espresso and biscotti.

Addera/add 2cl Amaretto 36,-

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

Starka "Dessertes" "Strong" desserts

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

Östra Storgatan 9, Kristianstad

Telefon: 044-106200

www.kippers.se