



Menu

Kippers

Välkommen

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

Menyn är, för 19:e året i rad, 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, med något litet undantag.

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

140,-

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

Sangria

120,- / 395,-

Vår somriga sangria serveras i glas eller bringare. Välj mellan vit och röd.

Åhus Akvavit & tonic

135,-

Avnjut "snapsen" som long drink. Akvaviten toppas med tonic i ett glas fyllt av is.

Elderflower Royale

115,-

En elegant cocktail med fläderlikör och cava.

Absolut Long Passionstar

135,-

Absolut Vanilla, citron- och passionfruktsjuice samt mousserande vin.

Tapas

Snacks & Tilltugg

- | | |
|---|------|
| 1. Padrones | 85,- |
| Snabbstekt spansk mild chili med olivolja & havssalt. | |
| 2. Oliver | 50,- |
| Nocellara oliver marinerade i olivolja, rosmarin, vitlök & citron. | |
| 3. Salta Chips | 30,- |
| Friterade potatiships. | |
| 4. Valencia mandlar | 65,- |
| Salta, smöriga och lite söta mandlar. | |
| 5. Parmesan & tryffel pommes | 70,- |
| Krispiga pommes frites toppade med riven parmesan, tryffelolja & aioli. | |

Bröd

- | | |
|--|------|
| 6. Focaccia | 60,- |
| Nybakad focaccia med tapenade. | |
| 7. Pane all'Aglio | 50,- |
| Rostat surdegsbröd med tempererat vitlökssmör. | |

Grönsaker & Ost

- | | |
|--|-------|
| 8. Chèvre | 105,- |
| Gratinerad getost med honung & fikonkrisp på toast. | |
| 9. Utvalda ostar | 120,- |
| Utvalda vällagrade ostar med tomatmarmelad och tunnbrödschips. | |

Tapas

Grönsaker & Ost

- 10. Hongos al Ajillo** 125,-
Karl Johan & champinjoner smörsteks och serveras med vitlökskrème & äggula.
- 11. Patatas Bravas** 70,-
Friterad potatis med het tomatås & aioli.
- 12. Buffelmozzarella** 115,-
En krämig mozzarella tillsammans med rostad chilimarmelad, olivolja & svartpeppar.
- 13. Blomkål** 85,-
Friterad blomkål med vispad fetaost och pimenton.

Fisk & Skaldjur

- 14. Anchoas** 125,-
Fantastiska sardeller serveras med grillat bröd och tomatås.
- 15. Boquerones** 95,-
Liten spansk ansjovis marinerad i vinäger, vitlök och persilja, med grillat bröd och tomatås.
- 16. Svensk sill** 90,-
Två sorters sill, ägg, smör och knäckebröd.
- 17. Skagen** 105,-
Nordhavsräkor i majonnäs och dill med citron och rostat bröd.
- 18. Zamburiñas** 120,-
Gratinerade pilgrimsmusslor i sitt skal med aioli & citron.
- 19. Gambas al Ajillo** 125,-
Stora räkor i en het chili- och vitlöksolja.
- 20. Calamares** 105,-
Krispiga pankofriterade bitar av bläckfisk med citron & aioli.

Tapas

Fisk & Skaldjur

- 21. Kallrökt lax** 115,-
Förra årets succé kallrökt lax, yoghurt & tryffelhonung på toastat bröd.
- 22. Pulpo a la Gallega** 105,-
Bläckfisk, potatis och lite chorizo steks i ett vitlökssmör och doftas med pimeton.
- 23. Moules marinières** 100,-
Vinkokta blåmusslor med surdegsbröd.

Kött & Chark

- 24. Gran Serrano** 95,-
Tunna skivor av skinka som lufttorkats i minst 24 månader på Segoviaplatån.
- 25. Tryffelsalami** 95,-
Salami som torkats i 90 dagar, från byn Cimaferle i Piemonte.
- 26. Cecina de León IGP** 135,-
Lätt rökt och lufttorkat nötkött från León. Torkat i minst 12 månader.
- 27. Butcher's steak** 90,-
Slaktarens favoritbit från oxen, serveras med kryddig chimichurri.
- 28. Merguez al Forno** 95,-
Ugnsbakad lammkorv med stora vita bönor, tomat, dill, vitlök.
- 29. Chorizo a la sidra** 105,-
Färsk chorizo kokt i torr cider. Serveras med bröd att doppa i den goda buljongen.
- 30. Carrilleras de cerdo Ibérico de Bellota** 110,-
Möra och nötiga griskinder från Ibérico Bellotagrisar som brässeras i rödvin & grönsaker.
- 31. Empanadas** 105,-
Små piroger fyllda med oxfärs, nötchorizo och söt paprika. Serveras med sötsyrlig dip.

Räkmackan

Kippers Lyxiga Räkmacka

220,-

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

Huvudrätter

Torskrygg

335,-

Ugnsbakad torskrygg, bacon, riven pepparrot, brynt smör och grillad gemsallad.

Moules frites

245,-

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

Beyond Burger Vegan

205,-

Grillad Beyond burger i pretzelbröd serveras med karamelliserad lök, syltad saltgurka, vegansk cheddar, sallad, vegansk tryffelmajonnäs samt krispiga fries.

Pepparstek

355,-

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

Ryggbiff

345,-

Välmarmerad ryggbiff serveras med "Cowboy butter", ugnsbakad tomat samt vår variant av 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

180,-

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

Juniorglass

60,-

Hemgjord vaniljglass med karamellsås eller hallonsås.

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

Efterrätter

Ananas, Jordgubb & Kokos

130,-

Hemgjord ananasglass och jordgubbssorbét tillsammans med en sås gjord på vit choklad och rostad kokos.

Brownie i salt sällskap

120,-

Ljummen valnötsbrownie serveras med en salt karamellsås och vår hemgjorda vaniljglass.

Sockerbakad Rabarber

125,-

Sockerbakad rabarber och flädermarinerade björnbär med en vispad crème fraiche smaksatt med citron och vanilj.

Affogato

85,-

Vaniljglass med espresso och biscotti.

Addera 2cl Amaretto

36,-

Starka "Dessertes"

Irish Coffee

135,-

Jameson whiskey med nybryggt kaffe, farinsocker och vispad grädde.

harry's Coffee

135,-

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