



Menu

Kippers

Välkommen

Sommaren 2024

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

20-års jubileum för våra tapas

Menyn är, för 20: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

90,- / 395,-

Campo Viejo Brut Reserva. Glas eller flaska.

Prosecco Rosé

80,- / 345,-

Le Arche Prosecco Rosé som aperitif eller till våra tapas. Glas eller flaska..

Sangria

125,- / 425,-

Vår somriga sangria serveras i glas eller bringare.

Åhus Akvatonic

145,-

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

Paloma

145,-

Altos Plata, Lime & Pink Grapefruit Soda .

Elderflower Royale

115,-

En elegant cocktail med fläderlikör och cava.

Aperol Spritz

140,-

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

Tapas

Snacks & Tilltugg

- | | |
|---|------|
| 1. Padrones | 90,- |
| Snabbstekt spansk mild chili med olivolja & havssalt. | |
| 2. Oliver | 55,- |
| 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 | 75,- |
| Krispiga pommes frites toppade med riven parmesan, tryffelolja & aioli. | |

Bröd

- | | |
|--|------|
| 6. Focaccia alla Genovese | 75,- |
| Nybakad focaccia med tapenade. | |
| 7. Pane all'Aglio | 70,- |
| Rostat surdegsbröd med tempererat vitlökssmör. | |

Grönsaker & Ost

- | | |
|---|-------|
| 8. Chèvre | 115,- |
| Gratinerad getost med honung & bärkrisp på toast. | |
| 9. Tortilla de patata | 85,- |
| En riktigt traditionell spansk rätt, lagad med potatis, ägg och karamelliserad lök. | |

Tapas

Grönsaker & Ost

- 10. Hongos al Ajillo** 130,-
Karl Johan & champinjoner smörsteks och serveras med vitlökskrème & äggula.
- 11. Patatas Bravas** 75,-
Friterad potatis med het tomatsås & aioli.
- 12. Stracciatella** 105,-
Krämig stracciatella tillsammans med rostad chilimarmelad och basilikaolja.
- 13. Blomkål** 85,-
Friterad blomkål med vispad fetaost och pimenton.

Fisk & Skaldjur

- 14. Anchoas** 130,-
Fantastiska sardeller, från Barcelona, serveras med grillat bröd och tomatsalsa.
- 15. Boquerones** 110,-
Liten spansk ansjovis, från Barcelona, marinerad i vinäger, med grillat bröd och tomatsalsa.
- 16. Svensk sill** 105,-
Två sorters sill, ägg, smör och knäckebröd.
- 17. Skagen** 115,-
Nordhavsräkor i majonnäs och dill med citron och rostat bröd.
- 18. Navajas al Ajillo** 120,-
Marinerade knivmusslor med smält vitlökssmör & citron.
- 19. Gambas al Ajillo** 130,-
Stora räkor i en het chili- och vitlöksolja.
- 20. Calamares** 110,-
Krispiga friterade bitar av bläckfisk med citron & aioli.

Tapas

Fisk & Skaldjur

- 21. Kallrökt lax** 125,-
Succén från tidigare år –Kallrökt lax, yoghurt & tryffelhonung på crostinis.
- 22. Krabbröra med sesampicklad gurka** 110,-
Vitt krabbkött i majonnäs smaksatt med lite chili och persilja. Crostinis.
- 23. Moules marinières** 100,-
Vinkokta blåmusslor med surdegsbröd.

Kött & Chark

- 24. Lufttorkad skinka med rökig ton** 95,-
Tunna skivor av alspånsrökt svensk skinka serveras med torkad aprikos.
- 25. Sobrasada Iberico de bellota** 105,-
Mjuk spansk salami som serveras med honung och friterat tunnbröd.
- 26. Tegelrökt lufttorkad oxbringa** 115,-
Lufttorkat svenskt nötkött med en genuin röksmak samt syltad vit gurka.
- 27. Butcher's steak** 95,-
Slaktarens favoritbit från oxen, serveras med kryddig chimichurri.
- 28. Albondigas på lamm** 110,-
Lammköttbullarna serveras med en mustig tomatsås och getostcrème.
- 29. Rödvinglaserad Chorizo** 105,-
Chorizo brynt i rött vin tillsammans med honung och pimentón.
- 30. Croquetas de Jamon** 135,-
Frasiga skinkkroketter är en typisk spansk tapasrätt.
- 31. Croquetas de Setas** 135,-
Mer frasiga kroketter, denna med svamp.
- 32. Faves amb all i fuet** 95,-
Bondbönor med vitlök och fuet, katalansk lufttorkad salami.

Räkmackan

Kippers Lyxiga Räkmacka	240,-
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	365,-
Ugnsbakad torskrygg, persiljerotspuré, vitvinsås och en fräsch crudité på bl.a. fänkål.	

Moules frites	295,-
Vin- & gräddkokta blåmusslor med smak av lök & vitlök. Serveras med pommes frites, surdegsbröd och aioli.	

Vegan Burger	220,-
Grillad Redifine burger i pretzelbröd serveras med silverlök, syltad saltgurka, vegansk cheddar, sallad, vegansk burgardressing samt krispiga fries.	

Konfiterat anklår	365,-
Möra, saftiga anklår som serveras med en morotspuré smaksatt med apelsin, och en skysås med en touch av anis.	

Ryggbiff	355,-
Välmarmerad ryggbiff serveras med vitlökssmör, ugnsbakad tomat samt vår variant av béarnaise slagen på rapsolja och dragon. Välj rostad potatis eller pommes frites.	

Pepparstek	385,-
En skiva hängmörad ryggbiff, serveras med husets klassiska pepparsås med toner av vanilj, cognac och peppar. Välj rostad potatis eller pommes frites.	

Barn (Säljes endast tillsammans med vuxenportioner)

Friterad Bläckfisk	120,-
Krispig friterad bläckfisk med pommes frites, dippsås och citron.	

Barnhamburgare	85,-
En liten hamburgare serveras med ketchup, sallad, tomat och krispiga pommes frites.	

Ryggbiff	190,-
100g hängmörad ryggbiff serveras med husets sauce béarnaise och ugnsbakad tomat. Välj rostad potatis eller pommes frites.	

Juniorglass	65,-
Hemgjord vaniljglass med bärkompott.	

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

Efterrätter

Crema Catalana 135,-

Spaniens svar på Crème Brûlée men smaksatt med apelsin och kanel. Vi serverar vår Crema Catalana med marinerade jordgubbar, friskt & gott

Tiramisu 125,-

En annan klassiker från medelhavet är den italienska Tiramisun. Vår har tydlig smak av kaffe, amaretto och marsala vin

Havtornssoppa 130,-

Kall soppa som har en frisk och syrlig smak av havtorn. Den serveras med havrecrunch och husets vaniljglass.

Glass - Sorbet 40,-

Dagens smak på glass eller sorbet serveras som kulor. Priset är per kula.

Kippers utvalda ostar 130,-

Utvalda vällagrade ostar med kvittenmarmelad och tunnbrödschips.

Affogato 95,-

Vaniljglass med espresso och biscotti.

Addera 2cl Amaretto

42,-

Starka "Dessertes"

Mandrin Espresso Martini 160,-

Absolut Mandrin, Kahlua & Espresso.

Brandy Alexander 160,-

Klassisk cocktail, cognac, cacaolikör och grädde. Vi serverar den on the rocks

Irish Coffee 150,-

Jameson whiskey med nybryggt kaffe, farinsocker och vispad grädde.

harry's Coffee 150,-

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