



# Menu

*Kippers*

## Cocktails

**Cava** 90,- / 395,-

Campo Viejo brut reserva.

**Elderflower Royale** 135,-

Fläderlikörlikör och cava.

*Elderflower liqueur and cava.*

**Åhus Aquatonic** 145,-

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

*Enjoy aquavit as a long drink. The local aquavit with tonic water.*

**Absolut Wild Berri & Russchian** 135,-

Absolut Wild Berri, citron, och Schweppes Russchian.

*Absolut Wild Berri, lemon and Schweppes Russchian.*

**The Right Hand** 155,-

En variant på Negroni. Lagrad rom istället för gin, Campari, söt vermouth och choklad bitter.

*With inspiration from Negroni. Aged rum, Campari, sweet vermouth & chocolate bitters.*

**Elyx Martini** 165,-

En iskall martini. Absolut Elyx, Dolin dry vermouth och skärva stjärnanis.

*An ice cold martini. Absolut Elyx, Dolin dry vermouth and star anis.*

# Just nu!

Här finns ett antal spännande rätter, allt ifrån läckra tilltugg till smakrika mellanrätter. Denna del av menyn förändras kontinuerligt. Vi får regelbundet erbjudanden från våra leverantörer om udda varor av olika slag, vilket gör att vi kan skapa roliga och unika rätter.

Vi gillar att experimentera i köket och att laga och skapa nya rätter och vi hoppas att ni kommer tycka att det är lika roligt att äta dem.

För att skapa en hel måltid så är det en bra idé att beställa två eller tre rätter, beroende på vilka ni väljer och hur hungriga ni är.

Många av våra gäster tycker att detta upplägg känns både tryggt och smart, dels för att det ger en möjlighet att prova flera olika smaker och kombinationer men också för att det är ett hållbart tillvaratagande.

Vi berättar gärna mer om de olika rätterna och deras ingredienser!

## Smått & plock

### Oliver

70,-

Blandade oliver bland annat Nocellara, en krispig, fruktig och mild oliv.  
*Mixed olives among them Nocellara, a crunchy,fruity, and mild olive.*

### Mandlar

60,-

Saltrostade Valenciamandlar.  
*Salt-roasted Valencia almonds.*

### Chark

110,-

Lokalt urval av charkuterier.  
*Local charcuteries.*

### Ost

140,-

Lokala ostar, marmelad och knäckebröd.  
*Local cheeses, marmalade and crispbread.*

### Svamp

145,-

Svampparfait, syltad enoki, picklad schalottenlök & surdegsbröd.  
*Mushroom parfait, pickled enoki, pickled shallots & sourdough bread.*

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

## Små- & mellanrätter

### Rödbeta

145,-

Rödbetskrokett, dragon, getost, rostade hasselnötter, kryddgrönt.  
*Beetroot croquette, tarragon, goat cheese, roasted hazelnuts & spiced greens..*

### Crudo

180,-

Rimmad makrill, blodapelsin, ponzu, hasselnötter, radicchio & körvel.  
*Cured mackerel, blood orange, ponzu, hazelnuts, radicchio & chervil.*

### Marulkskind

210,-

Friterad marulkskind, tartare beurre blanc, ärtor & potatiskrisp.  
*Fried monkfish cheeks with a tartare beurre blanc sauce, green peas, and potato crisp.*

### Spaghetti

195,-

med rödräka, vitt vin, grädde, citron & fänkål.  
*with red shrimp, white wine, cream, lemon and fennel.*

### Uer

235,-

Halstrad uer, agretti, vitvinssås, chili- och skaldjursolja samt forellrom.  
*Grilled redfish, agretti, white wine sauce, chili and shellfish oil, and trout roe.*

### Tartar

195,-

Hängmörad svensk ryggbiff, krasseemulsion, lingon, syltad shimeji & crostini.  
*Dry-aged Swedish sirloin, cress emulsion, lingonberries, pickled shimeji & crostini.*

### Pluma

230,-

Pluma från Iberico de Bellota med jordärtskocka, rostad lökcreme & px-sås.  
*Pluma with jerusalem artichoke, roasted onion cream & px sauce.*

### Kalvkroetter

195,-

Kroetter på rödvinsbräserverad kalvlägg, ramslöksaioli & riven skånsk grana.  
*Croquettes on red wine-braised veal shank with ramson aioli & grated local Grana.*

# Kippers



2025-04-02

# Förrätter

## Löjrom

265,-

Löjrom på klassiskt vis, hackad röd lök och crème fraiche och rostat surdegsbröd.

*Swedish kaviar. Bleak roe served with chopped red onion, and crème fraiche.*

## Skagen

205,- / 280,-

Handpillade nordhavsräkor, majonnäs, dill och rödlök, toppat med löjrom. Serveras som halv eller hel portion. En svensk klassiker.

*A classic Swedish starter, shrimps, mayonnaise, dill, whitebait roe and red onion on toast. Can be ordered in two different sizes.*

## Svampsoppa

185,-

Krämig svampsoppa på shiitake och champinjon. Soppan toppas med friterad och syltad svamp, smörgåskrasse och serveras med örtrostat surdegsbröd.

*Creamy mushroom soup with shiitake and champignon. Garnished with fried and pickled mushrooms, cress, and accompanied by herb-tasted sourdough bread.*

## S O S

185,-

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

*A Swedish speciality. Three kinds of Swedish herrings served with bread, butter and local extra-matured cheese.*

Tre stycken tillhörande snapsar á 2cl

138,-

*Three different kinds of swedish aquavits á 2cl*

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

# Huvudrätter

## Kött

### Pepparstek

395,-  415,- 

En skiva hängmörad ryggbiff med kappa, serverad med husets klassiska pepparsås med toner av vanilj, cognac & peppar.

*Classical pepper steak flamed in cognac and served with mushrooms and apple. Based on a thick slice of tender dry aged sirloin steak.*

### Ryggbiff Provençale

375,-  395,- 

Hängmörad ryggbiff med kappa på en bädd av råstekt potatis. Rödvinssås, haricots verts och vitlökssmör hör till.


*Dry aged sirloin with cap served on a bed of garlic potatoes together with red wine sauce, haricots verts and a garlic butter.*

### Biff Bearnaise

375,-  395,- 

Hängmörad ryggbiff med kappa serveras med stekt tomat samt vår variant av sauce béarnaise slagen på rapsolja och dragon.

*Dry aged sirloin with cap served with roasted tomatos and our version of sauce béarnaise.*

 **Sverige** – Köttet kommer från rasen SRB, Svensk Röd och vit Boskap, som har betat i minst tre säsonger. Det ger biffen en mörhet och smakrikedom som är svår att slå. Köttet är märkt med "Från Sverige" vilket innebär att alla djur ska vara födda, uppfödda och slaktade i Sverige.

 **Uruguay** – Kött av rasen Black Angus uppfödda under bar himmel året runt på Uruguays gröna grässtäpper. Kombinationen med fritt gräsbete och utfodringen av spannmål, så kallad "Grain fed", ger ett otroligt bra kött med hög smak och en fantastisk mörhet.

### Oxkinder

375,-

En modern klassiker här på Kippers. Rödvinbräserade oxkinder serveras med en mustig rödvinssås smaksatt med tryffel, picklade smålökar & brynt skogschampinjon.

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

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

# Huvudrätter

## Fågel

### Konfiterat anklår "l'orange"

385,-

Smakrikt anklår serveras med en skysås med toner av apelsin samt morotspuré och sauterad svartkål.

*Confit duck leg is served with a red wine sauce with notes of orange, carrot purée, and sautéed black kale.*

## Fisk

### Långafilé

385,-

Ugnsbakad rimmad långafilé med rotselleripuré, brynt smör, knaperstekt bacon samt riven pepparrot.

*Brined fillet of ling with celery root purée, browned butter, crispy bacon, and grated horseradish.*

## Vegetariskt

### Tempeh

375,-

Tempeh en indonesisk delikatess (fermenterade gula och grå ärtor) serveras med rotselleripuré, brynt smör, krispig svamp samt riven pepparrot. Går att få vegansk.

*Tempeh, an Indonesian delicacy (fermented yellow and gray peas), served with celery root purée, browned butter, crispy mushrooms, and grated horseradish.*

# Efterrätter

## Körsbärssorbét

145,-

Husets egna körsbärssorbét, vit chokladganache aprikospuré samt ett mandelflarn är frisk avslutning.

*The house's cherry sorbet, white chocolate ganache, apricot puree and a almond tuile.*

## ”Skånsk äppelkaka”

135,-

En modern tvist på den klassiska äppelkakan. Stekt äpple serveras med sockerrostad kavring, kanderade hasselnötter samt vår egen vaniljglass.

*A modern twist on the classic local apple cake. Fried apple served with sugar-roasted rye bread, candied hazelnuts, and vanilla ice cream.*

## Sticky toffee pudding

155,-

Saftig kaka gjord på bland annat dadlar och muscovadorörsocker, smaksatt med kanel och ingefära. Serveras med en mörk karamell samt vår egen vaniljglass.

*A delicious cake made with dates and muscovado cane sugar, flavored with cinnamon and ginger. Served with a dark caramel and our own vanilla ice cream.*

## Chokladterriner

155,-

Chokladterriner på mörk choklad, serveras med kokossorbét, hallonsorbét samt nötkrokant.

*Chocolate terrine on dark chocolate served with coconut sorbet, raspberry sorbet, and brittle.*

## Affogato

95,-

Vaniljglass med en varm espresso och biscotti.

*Vanilla ice cream with warm espresso and biscotti.*

Addera/Ad 2cl Amaretto ..... +42,-

## Glass & Sorbet

40,-/kula

För den som bara vill ha den lilla söta avslutningen så föreslår vi vår egenproducerade glass & sorbet..

*Our homemade ice creams and sorbets, ask your waiter/waitress about today's selection.*



## Efter Maten

### Irish Coffee

150,-

Jameson whiskey, farinsocker och starkt hett kaffe toppat med kall grädde, vilken dessert!

*Jameson, brown sugar, strong hot coffee and whipped cream. What a dessert!*

### harry's Coffee

150,-

Havana club mörk rom med ägglikör, nybryggt kaffe och vispad grädde.

*Havana club dark Rhum, Advocaat egg liquor, freshly brewed coffee, and whipped cream.*

### Espresso Martini

165,-

Absolut Vodka, Kahlua och espresso kaffe skakat med is, serverat i cocktailglas.

*After-dinner cocktail made with Absolut Vodka, Kahlua and espresso coffee.*

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 vinför-  
råd. 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, 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.

Gårdsrestaurangen som finns på fastighetens innergård är från början det så kallade nattstallet, där gårdens hästar tillbringade sina nätter.

# Kippers

Östra Storgatan 9, Kristianstad

Boka bord på: 044-106200. Telefontider: Onsdag-Lördag från kl. 13:00

## Restaurangen

Onsdag-Lördag kl. 17:00-22:00

## Baren

Fredagar kl. 20:00-01:00

Lördagar kl. 20:00-02:00

2025-03-26

