



Meny

Kippers

Välkommen

Sommaren 2025

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

Våra tapas

Menyn är, för 21: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.

Stoneleigh Rapaura Series Brut Cuvée

105,- / 445,-

Riktigt lyxig aperitif, torr, medelfyllig med pigga bubblor. Glas eller flaska.

Vermut

95,-

En vermut från Casa Mariol smaksatt med över 150 kryddor och örter.

Serveras enligt katalansk tradition på is, med en apelsinskiva och en oliv.

Sangria

125,- / 425,-

Vår somriga sangria serveras i glas eller bringare.

Åhus Akvatonic

155,-

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

Elderflower Collins

145,-

Beefeater gin, flädercordial, färsk citronjuice & sodavatten.

Raspberry Royale

125,-

En elegant cocktail med hallonlikör och cava.

Limoncello Spritz

145,-

En riktigt törstsläckande aperitivo, Limoncello, cava, citron & sodavatten.

Garibaldi

140,-

Klassisk italiensk cocktail. Campari och fluffigt vispad apelsinjuice.

Tapas

Snacks & Tilltugg

- | | |
|---|------|
| 11. Padrones | 90,- |
| Snabbstekt spansk mild chili med olivolja & havssalt. | |
| 12. Oliver | 60,- |
| Nocellara och kalamata oliver. | |
| 13. Salta Chips | 30,- |
| Liten påse lättsaltade potatiships. | |
| 14. Marcona mandlar | 70,- |
| Lyxmandlar, salta, smöriga och lite söta. | |
| 15. Dirty fries | 75,- |
| Krispiga pommes frites toppade med riven lagrad ost, tryffelolja & aioli. | |

Bröd

- | | |
|--|------|
| 21. Focaccia alla Genovese | 75,- |
| Nybakad foccacia med tapenade. | |
| 22. Pan con Tomate | 80,- |
| Rostat surdegsbröd med tomat & vitlök. | |
| 23. Pane all'Aglia | 75,- |
| Rostat surdegsbröd med konfiterad vitlök och riven manchego. | |

Grönsaker & Ost

- | | |
|---|-------|
| 31. Chèvre | 115,- |
| Gratinerad getost med honung & bärkrisp på toast. | |
| 32. Hongos al Ajillo | 135,- |
| Karl Johan & champinjoner smörsteks och serveras med vitlökscrème & äggula. | |

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

Tapas

Grönsaker & Ost

- | | |
|---|-------|
| 33. Patatas Bravas
Friterad potatis med het tomatsås & aioli. | 75,- |
| 34. Stracciatella
Krämig stracciatella tillsammans med rostad chilimarmelad och basilikaolja. | 115,- |
| 35. Blomkål
Friterad blomkål med vispad fetaost och pimenton. | 85,- |
| 36. Utvalda ostar
Utvalda välalagrade ostar med kvittenmarmelad och fröknäcke. | 145,- |

Fisk & Skaldjur

- | | |
|--|-------|
| 40. Svensk sill – SOS
Två sorters sill, ägghalva, smör, ost och knäckebröd. | 120,- |
| 41. Anchoas
Fantastiska sardeller, från Barcelona, serveras med grillat bröd och tomatsalsa. | 130,- |
| 42. Boquerones
Liten spansk ansjovis, från Barcelona, marinerad i vinäger, med grillat bröd och aioli. | 110,- |
| 43. Mejillones en Escabeche
Liten mussla inlagd i den goda escabechesåsen, med grillat bröd och aioli. | 130,- |
| 44. Skagen
Nordhavsräkor i majonnäs och dill med citron och rostat bröd. | 120,- |
| 45. Gambas al Ajillo
Stora räkor i en het chili- och vitlöksolja. | 135,- |
| 46. Calamares
Krispiga friterade bitar av bläckfisk med citron & aioli. | 115,- |

Tapas

Fisk & Skaldjur

- 47. Kallrökt lax** 135,-
Succén från tidigare år –Kallrökt lax, yoghurt & tryffelhonung på crostinis.
- 48. Txangurro a la Donostia** 125,-
Gratinerat krabbkött smaksatt med tomat och pimenton serveras med crostinis.
- 49. Pulpo a la Gallega** 140,-
Bläckfisk och potatis steks i ett vitlökssmör och doftas med pimenton.
- 50. Almejas al ajillo** 135,-
Vinkokta venusmusslor smaksatta med vitlök.

Kött & Chark

- 51. Lufttorkad skinka med rökig ton** 95,-
Tunna skivor av alspånsrökt svensk skinka.
- 52. Tegelrökt lufttorkad oxbringa** 115,-
Lufttorkat svenskt nötkött med en genuin röksmak.
- 53. Bakad Sobrasada** 115,-
Mjuk spansk salami som bakas och serveras med honung och mandel.
- 54. Bomba Barceloneta** 135,-
Potatiskrokett med en kryddig nötfärsfyllning, med aioli & spicy tomatsås.
- 55. Croquetas de Becerro** 135,-
Frasiga kalvkroetter med mojo rojo, grön aioli & manchego.
- 56. Pluma de Iberico Bellota** 140,-
Detta fantastiska fläskkött grillas och serveras med chorizosås & manchego
- 57. Butcher's steak** 115,-
Slaktarens favoritbit från oxen, serveras med kryddig chimichurri.
- 58. Albondigas** 130,-
Köttbullar på lamm serveras med en mustig tomatsås och riven lagrad ost.

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

Huvudrätter

Biff Bearnaise

 375,-  395,-

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

Pepparstek

 395,-  415,-

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

-  **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.

Konfiterat anklår

385,-

Möra, saftiga anklår som serveras med smörfrästa ärtor smaksatta med bacon, apelsin och en gnutta mynta. Rostad potatis hör till.

Moules frites

315,-

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

Långafilé

385,-

Ugnsbakad långa med smörbönor, bakade tomater, rökig tomat vinaigrette, brödkrutonger och manchego.

Vegetarisk "Långa"

345,-

Burrata med samma tillbehör som långan.

Vegansk variant

325,-

Rostad blomkål med smörbönor, bakade tomater, rökig tomat vinaigrette och brödkrutonger.

Dessarter

61. Basque cheesecake

135,-

Bakad cheesecake severas med myltade blåbär och lättvispad grädde.

62. Rabarber

135,-

Sockerbakad rabarber med kardemummaglass och sockerrostad kavring.

63. "Solero"

125,-

Vaniljglass och mangoglass med en curd på passionsfrukt samt rostad vit choklad.

64. Utvalda ostar

145,-

Utvalda vällagrade ostar med kvittenmarmelad och fröknäcke.

65. Affogato

95,-

Vaniljglass med espresso och biscotti.

Addera 2cl Amaretto

42,-

Starka "Dessarter"

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