



Meny

Kippers

Välkommen

Sommaren 2026

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

Våra tapas

Menyn är, för 22:a 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

Glas / flaska 95,- / 445,-

MVSA Cava Brut.

Stoneleigh Rapaura Series Brut Cuvée

Glas / flaska 115,- / 525,-

Riktigt lyxig aperitif, torr, medelfyllig med pigga bubblor.

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

395,-

Vår somriga rödvinssangria serveras i bringare, läskande gott.

Kalimotxo

105,-

Rött vin, Coca-Cola och tvistat apelsinskal, även kallat fulsangria.

Tinto de Verano

105,-

Klassisk spansk sommarkränk, rött vin, citronläsk även kallat sommarrödvín.

Raspberry Royale

145,-

En elegant cocktail med hallonlikör och cava.

Limoncello Spritz

145,-

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

GT

130,-

Beefeater gin och Aegean tonic water med smak av gurka, mynta och basilika.

Tapas

Snacks & Tiltugg

- | | |
|---|------|
| 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. | |
| Addera Pata Negra (Jamón Ibérico) | 45,- |
| 23. Pane all'Aglia | 75,- |
| Rostat surdegsbröd med vitlökssmör och hackad gräslök. | |

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** 75,-
Friterad potatis med het tomatås & aioli.
- 34. Stracciatella** 115,-
Krämig stracciatella tillsammans med rostad chilimarmelad och basilikaolja.
- 35. Blomkål** 85,-
Friterad blomkål med vispad fetaost och pimenton.
- 36. Papas Arrugadas** 90,-
"Skrynklig potatis" en saltkokt potatis som vi serverar med två mojos.
- 37. Croquetas de Setas** 135,-
Frasiga svampkroketter med aioli ost.

Fisk & Skaldjur

- 40. Svensk sill – SOS** 120,-
Två sorters sill, ägghalva, smör, ost och knäckebröd.
- 41. Conservas**
Alla våra delikatesskonserver serveras tillsammans med grillat surdegsbröd och noggrant utvalda tillbehör som lyfter smakerna.
Blir någon en favorit så finns det självklart möjlighet att köpa med hem.
- A Anchoas** Sardeller från Barcelona med fin textur och balanserad sälta 130,-
- B Boquerones** Liten spansk anjovis från Barcelona, marinerad i vinäger 110,-
- C Navajas – Ración** Kan med fördel delas..... 185,-
Exklusiv spansk konserv, knivmusslor med balanserad sälta och djupa havstoner.
- D Zamburiñas – ración** Kan med fördel delas..... 190,-
Drottningkamusslor från Galicien i olivolja. Smak av vitlök och spansk guindilla-chili.
- 42. Skagen** 145,-
Nordhavsräkor i majonnäs och dill med citron och rostat bröd.
- 43. Gambas al Ajillo** 140,-
Stora räkor i en het chili- och vitlöksolja.

Tapas

Fisk & Skaldjur

- | | |
|---|-------|
| 44. Calamares | 120,- |
| Krispiga friterade bitar av bläckfisk med citron & aioli. | |
| 45. Kallrökt lax | 145,- |
| Succén från tidigare år –Kallrökt lax, yoghurt & tryffelhonung på surdegstoast. | |
| 46. Langostinos Argentinos | 135,- |
| Vildfångade Argentinska rödräkor halstras och serveras med aioli, gott bröd & citron. | |
| 47. Pulpo a la Gallega | 155,- |
| Bläckfisk och potatis steks med vitlök och pimenton & serveras med salsa romesco. | |
| 48. Pilgrims musslor | 125,- |
| Musslorna i sitt skal serveras med vitlökssmör och brödkrisp. | |

Kött & Chark

- | | |
|---|-------|
| 51. Jamón Ibérico | 140,- |
| Tunna skivor av den exklusiva Pata Negra toppat med god olivolja. | |
| 52. Bresaola | 115,- |
| Nötkött som lufttorkats i 2-3 månader endast kryddat med salt och peppar. | |
| 53. Bakad Sobrasada, Ibérico Bellota | 130,- |
| Mjuk spansk salami som bakas och serveras med honung, mandel och apelsin. | |
| 54. Papas arrugadas con mojo y jamón serrano | 125,- |
| En klassisk kanarisk tapas. Skrynlig potatis, mojo rojo och serrano skinka. | |
| 55. Tiras de Costilla Ibérico | 140,- |
| Dessa fantastiska långbakade revbensremsor av ibéricogris serveras med mojo rojo. | |
| 56. Butcher's steak | 115,- |
| Slaktarens favoritbit från oxen, serveras med kryddig salsa verde. | |
| 57. Albondigas | 130,- |
| Köttbullar på lamm serveras med en mustig tomatsås och getostcrème. | |

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

Huvudrätter

Biff Bearnaise

425,-

Välmarmorerad ryggbiff serveras med vitlökssmör, en annorlunda tomatsallad samt vår variant av béarnaise slagen på rapsolja och dragon.
Välj papas arrugadas eller pommes frites.

Pepparstek

435,-

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

Moules frites

335,-

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

Havskatt

415,-

Halstrad filé av havskatt med vitvinssås samt sparris, ärtor och salsa verde.
Serveras med papas arrugadas.

Sin carne

355,-

Medelhavskryddad vegansk biff med ljummen tomatsallad, grillad paprika, vegansk feta, krispig isad lök och mustig rökt tomatsky.
Serveras med papas arrugadas och mojo verde.

Dessarter

61. Tarta de Santiago

165,-

En galicisk mandeltårta med rötter i medeltiden som vi serverar med vår hemgjorda blodapelsinglass och körsbärskompott.

62. Rabarber

135,-

Sockerbakad rabarber med kardemummaglass och sockerrostad kavring.

63. "Miami Vice"

165,-

Jorgubbssorbet och kokosglass med en curd på ananas samt rostad vit choklad. Med inspiration från den ikoniska sommardrinken Miami Vice som är en mix av två klassiska drinkar, Piña Colada och Strawberry Daiquiri.

64. Utvalda ostar

145,-

Utvalda vällagrade ostar med kvittenmarmelad och fröknäcke.

65. Affogato

105,-

Vaniljglass med espresso och biscotti.

Addera 2cl Amaretto

44,-

66. "Ice Cream Sandwich"

130,-

Kan innehålla väldigt olika kombinationer. Fråga personalen om dagens variant.

Starka "Dessarter"

Espresso Martini

160,-

Absolut Vodka, Kahlua & Espresso.

Brandy Alexander

160,-

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

Irish Coffee

160,-

Jameson whiskey med nybryggt kaffe, farinsocker och vispad grädde.

harry's Coffee

160,-

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