



Menu

Kippers

Cocktails

MVSA Cava Brut

95,- / 445,-

Torr, elegant med toner av vit frukt, citrus och blommor
Dry and elegant, with notes of white fruit, citrus, and flowers.

Lyxiga bubblor

115,- / 525,-

Stoneleigh Rapaura Series Brut Cuvée. Torr, fräsch doft med brödiga toner.
Stoneleigh Rapaura Series Brut Cuvée. Dry, with a fresh bouquet and notes of brioche.

Raspberry Royale

145,-

Hallonlikör och cava.
Raspberry liqueur and cava.

Åhus Aqvatonic

175,-

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

155,-

Absolut Wild Berri, citron, och Schweppes Russchian.
Absolut Wild Berri, lemon and Schweppes Russchian.

Negroni

165,-

Plymouth gin, Campari och söt vermouth.
Plymouth Gin, Campari and sweet vermouth.

Dry Martini

165,-

En iskall martini. Plymouth gin och Dolin torr vermouth.
An ice-cold Martini. Plymouth Gin and Dolin dry vermouth.

Snacks

Oliver

70,-

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

Marcona mandlar

70,-

Rostade Marconamandlar, salta, smöriga och lite söta.
Roasted Marcona almonds – salty, buttery and slightly sweet.

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

Förrätter

Sikrom

295,-

Sikrom på klassiskt vis, hackad röd lök och crème fraîche och rostat surdegsbröd.

Whitefish roe, classic style, with chopped red onion, crème fraîche and toasted sourdough bread.

Skagen

215,- / 290,-

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

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

Tartar på biff

235,-

Klassisk blandad tartar serverad med picklad shimeji, bakad äggula, sikrom, kryddkrasse, riven vällagrad ost och brioche.

Classic seasoned tartare with pickled shimeji mushrooms, baked egg yolk, whitefish roe, garden cress, grated aged cheese, and brioche.

Jordärtskockssoppa

245,-

Krämig soppa på jordärtskocka, toppad med rökt ankbröst, äpple, rostade hasselnötter och sikrom.

Creamy Jerusalem artichoke soup topped with smoked duck breast, apple, toasted hazelnuts, and whitefish roe

S O S

215,-

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 aged cheese.

Tre stycken tillhörande snapsar á 2cl
Three different kinds of swedish aquavits á 2cl

150,-

Huvudrätter

Kött

Pepparstek

445,-

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.*

Biff Bearnaise

425,-

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.

Short Ribs

445,-

Långsamt brässerade korta spjäll av oxen serveras med brynt blandad svamp, grillad syrad lök samt en kraftig rödvinssås.

Slow-braised beef short ribs with sautéed mixed mushrooms, grilled pickled onions, and a rich red wine sauce.

Fläskkotlett på ben

395,-

Rosastekt fläskkotlett av svensk gris serveras med gnocchi på rotfrukter, mustig fläsksky, svartkål, äpple och picklade senapsfrön.

Roasted Swedish pork chop, served medium, with root vegetable gnocchi, rich pork jus, Tuscan kale, apple, and pickled mustard seeds.

Huvudrätter

Fågel

Pärlehöna

425,-

Stekt pärlhöna serveras med en rostad skysås, svartrotspuré, halstrad svartrot, puylinser samt syrad shalottenlök.

Pan-roasted guinea fowl with roasted jus, salsify purée, seared salsify, Puy lentils, and pickled shallots.

Fisk

Filé av Uer

395,-

Halstrad filé av Uer serveras med vitvinssås, rostad kavring, grillad gurka, fänkål och dill.

Seared golden redfish fillet with white wine sauce, toasted dark rye bread, grilled cucumber, fennel, and dill.

Veganskt

Sin carne

385,-

Medelhavskryddad vegansk biff med ljummen tomatsallad, grillad paprika, vegansk feta, krispig isad lök och mustig rökt tomatsky.

Mediterranean-spiced vegan patty with warm tomato salad, grilled peppers, vegan feta, crisp onion, and a rich smoked tomato jus. (Vegan)

Efterrätter

Havtornssoppa

175,-

En iskall och frisk soppa på havtorn serveras med rostad mandelmassa, maräng och vaniljglass.

An ice-cold, refreshing sea buckthorn soup with toasted almond paste, meringue, and vanilla ice cream.

”Skånsk äppelkaka”

165,-

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

A modern twist on the classic local apple cake. Sautéed apples with sugar-toasted dark rye bread, candied hazelnuts, and our house-made cardamom ice cream.

Chokladfinal

175,-

Crèmeaux, en len chokladcrème som tillsammans med mandelsmulor, rostad vit choklad, olivolja och flingsalt blir en fin final.

Crèmeux, a silky chocolate cream with almond crumble, toasted white chocolate, olive oil, and flaky sea salt—a delightful finale.

Affogato

115,-

Vanilj- eller chokladglass med en varm espresso och biscotti.

Vanilla or chocolate ice cream with warm espresso and biscotti.

Addera/Ad 2cl Amaretto +44,-

Glass & Sorbet

50,-/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

160,-

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

160,-

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 vinföråd. 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

2026-10-09

