



# Menu

## Kippers

Boka bord på: 044-106200. Telefontider: Onsdag-Lördag från kl. 13:00  
Östra Storgatan 9, Kristianstad  
Restaurangen Torsdag-Lördag kl. 17:00-22:00  
Baren Fredag-Lördag kl. 20:00-02:00

## 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.*

## Förrätter/Smårätter

### 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.*

### Terrin på Kalv

175,-

Kalvterrin smaksatt med grönpeppar och apelsin serveras med persiljesallad lingoncumberland och tostatat bröd.

*Veal terrine flavored with green pepper and orange served with parsley salad lingonberry cumberland and toasted bread.*

### Krabbkaka

185,-

Krabbkaka på det vita köttet från brunkrabba, smaksatt med senap och persilja, smörsteks och serveras med syrad gurka och krabbvelouté.

*Crab cake on the white meat of brown crab, flavored with mustard and parsley, butter-fried and served with pickled cucumber and crab velouté.*

### Pumpa soppa på Butternut squash

155,-

En höstig soppa serverad med tärningar av äpple och rökt ankbröst.

*A pumpkin soup served with diced apple and smoked duck breast.*

### 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*

### Kippers Plocktallrik

195,-

Dagens utvalda produkter i form av chark, ostar, pickles och annat smått och gott.

*Kippers plate of treats, charcuterie, cheese, pickles and other nibbles.*

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

# Huvudrätter

## Kött

### Pepparstek

395,-

En skiva hängmörad ryggbiff med kappa av Black Angus, 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.*

### Nattbakad fläksida

315,-

Rimmad fläksida bakas över natten och serveras med morotspuré, linsvinaigrette och en mörk och mustig skysås.

*Brined pork belly baked overnight and served with carrot puree, lentil vinaigrette and a dark and rich gravy.*

### Ryggbiff Provençale

375,-

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,-

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.*

### Skånsk Osso Buco

335,-

Svensk kalvlägg bräses i porter, äppelmust och skånsk senap, serveras med en krämig polenta med lagrad ost och gremolata.

*Swedish veal leg is braised in porter, apple juice and local mustard, served with a creamy polenta with matured cheese and gremolata.*

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

# Huvudrätter

## Fisk

### Långafilé

365,-

Rimmad långafilé med en rökig smörsås, tärnade rotfrukter, stekt kungsmussling och en äppelsallad.

*Brined fillet of ling with a smoky butter sauce, diced root vegetables, fried king oyster and an apple salad.*

## Veganskt

### Tempeh

315,-

Tempeh en indonesisk delikatess (fermenterade gula och grå ärtor) serveras med morotspuré, linsvinaigrette och en mörk och mustig skysås.

*Tempeh, an Indonesian delicacy (fermented yellow and gray peas), is served with carrot puree, lentil vinaigrette and a dark and rich gravy.*

## Efterrätter

### Lyxig French Toast

145,-

"Fattiga riddare" gjorda på en tjock skiva brioche som serveras med kardemummaglass och syltade svenska blåbär.

*Luxurious French toast made from a thick slice of brioche served with cardamom ice cream and a Swedish blueberry jam.*

### Husets chokladglass med ljummen kompott

140,-

Krämig chokladglass serveras med en ljummen plommon- och kumquatkompott och små mandelkakor.

*Creamy chocolate ice cream served with a lukewarm plum and kumquat compote and small almond cookies.*

### "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.*

### 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 todays 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.

Långgivning 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.

**Kippers**  
KÄLLARE

