

MATRETTER

FRA VÅRT KJØKKEN / FROM OUR KITCHEN

SKOGSOPP SUPPE / CREAMED MUSHROOM SOUP

Kremet skogsopp suppe, ristet sopp, urte krutonger og trøffelolje.

Serveres med brød og smør

Creamed mushroom soup, toasted mushrooms, herb croutons and truffle oil. Served with bread and butter

159 kr

Allergener: Melk og hvete / Contains: Dairy and wheat

GRESSKAR SUPPE / PUMPKIN SOUP

Gresskarsuppe med pannestekt kamskjell, ristede gresskarkjerner og

kaldpresset olivenolje. Serveres med brød og smør

Pumpkin soup with pan fried scallops, toasted pumpkin seeds and olive oil

169 kr

Allergener: Melk, hvete og skalldyr / Contains: Dairy, wheat and shellfish

VEGETAR SANDWICH / VEGETARIAN SANDWICH

Ristet rugbrød med avokado, soft-kokt egg, syltet rødløk, tomat,

grov malt pepper, kaldpresset olivenolje og maldon

Toasted rye bread with avocado, soft-boiled egg, pickled onion, tomato, fresh ground pepper, olive oil and seasalt

175 kr

Allergener: Hvete og egg / Contains: Wheat and egg

KIPPERS SKAGEN

Rømmebasert dressing med reker og kreps fra Sørlandet, dill og ferske

grønnsaker. Serveres på ristet surdeigsbrød med rødløk og salat

Sour cream based dressing with shrimp and crayfish from the south of Norway, dill and fresh vegetables. Served on toasted sourdough bread with tomato and fresh greens

165 kr

Allergener: Skalldyr, egg, melk og hvete / Contains: Shellfish, egg, dairy and wheat

EGG & BACON

Sandwich med egg fra Jæren og bacon fra Brakstad, serveres på ristet

surdeigsbrød med rødløk, tomat og aioli

Sandwich with egg and bacon, served on toasted sourdough bread with red onion, tomato and aioli

165 kr

Allergener: Egg og hvete / Contains: Egg and wheat

DAMPET BLÅSKJELL FRA SØR-TRØNDELAG /**STEAMED MUSSELS**

Kremet blåskjell med hvitvin, fløte, løk og urter. Serveres med brød og smør

Mussels in white wine, creamed sauce with herbs and onions. Served with bread and butter

175 kr

Allergener: Bløtdyr, melk, sulfitt og hvete / Contains: Molluscs, dairy, sulphite and wheat

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

SVINEKJAKE

Braisererte svinekjaker. Serveres med ragu av bønner, poteter og

grønnsaker, Demi-glace og chorizo

Braised pork cheeks served with ragu of beans, potato and vegetables, Demi-glace and chorizo

Kr 260

Allergener: Sulfitt / Contains: Sulphite

NORSK INDREFILET AV OKSE / NORWEGIAN TENDERLOIN

Marinert Indrefilet

med ristet sopp, kål, pastinakk, potetpuré og Demi-glace

Marinated tenderloin with toasted mushrooms and kale, parsnip, potato-puré and Demi-glace

Kr 260

Allergener: Melk og sulfitt / Contains: Dairy and sulphite

BREIFLABB FRA HORDALAND / MUNKFISK FROM HORDALAND

Pannestekt breiflabb med chorizo, blåskjell og tomat i variasjon

Munkfish with chorizo, mussels and tomato in variety

Allergener: Fisk, bløtdyr, melk og sulfitt / Contains: Fish, molluscs, dairy and sulphite

Kr 260**SJØSIDENS HVITE BACALAO / SEASIDE'S WHITE BACALAO**

Ovnsbakt klippfisk fra Møre og Romsdal. Serveres med potet, chili, løk,

oliven og tomat

Oven baked klipfish served with potato, chilli, onion, olives and tomato

Allergener: Sulfitt og fisk / Contains: Sulphite and fish

Kr 260

BURGERE / BURGERS

NORDNES

Burger av storfe med hvitløksdressing, tomat, rødløk, bacon og frisk

salat. Velg mellom: Cheddar eller Gorgonzola

Beefburger with garlic dressing, tomato, red onion, bacon and fresh

210/159 kr

greens. Choose between: Cheddar or Gorgonzola

Allergener: Hvete, melk, egg og sesamfrø / Contains: Wheat, dairy, egg and Sesame seeds

HELT PÅ KANTEN / COMPLETELY ON THE EDGE

Burger av storfemed røkt paprika dressing, tomat, rødløk, frisk salat og

syltet chilli i variasjon

Beefburger with smoked paprika dressing, tomato, red onion, fresh greens and pickled chillies

210/159 kr

Allergener: Hvete, egg, melk, sesamfrø / Contains: Wheat, egg, dairy and Sesame seeds

INNAFOR / WITHIN

Kikertburger med rødbete og søtpotet, syltet rødløk, tomat, hvitløks-

dressing og frisk salat

Chickpea burger with beet and sweet potato, pickled red onion, tomato, garlic dressing and fresh greens

199/149 kr

Allergener: hvete, egg og melk / Contains: dairy, wheat and egg

Alle våre burgere serveres med pommes frites. Dette kan byttes ut med søtpotet

frites eller marinert salat hvis ønskelig! */All our burgers are served with french*

fries. If desiered you can get sweetpotato fries or marinated salad instead

Innafor kan også lages vegan /*Within* can also be made vegan.

Alle våre burgere kan også lages glutenfri */All our burgers can be made gluten free*

Kafe Kippers
2017
USF Verifitet

KIPPERS 3-RETTER

GRESSKAR SUPPE / PUMPKIN SOUP

Gresskarsuppe med pannestekt kamskjell, ristede gresskarkjerner og

kaldpresset olivenolje. Serveres med brød og smør

Pumpkin soup with pan fried scallops, toasted pumpkinseeds and olive oil. Served with bread and butter

Allergener: Melk, hvete og skalldyr / Contains: Dairy, wheat and shellfish

NORSK INDREFILET AV OKSE / NORWEGIAN TENDERLOIN

Marinert Indrefilet med ristet sopp, kål, pastinakk, potetpuré og Demi-

glace

Marinated tenderloin. with toasted mushrooms and kale, parsnip,

potatopuré and Demi-glace

Allergener: Melk og sulfitt / Contains: Dairy and sulphite

OSTEKAKE / CHEESECAKE

Fyldig sjokoladeostekake med kjeksbunn serveres med hasselnøtt

krokan og bringebær sorbet

Rich chocolate cheesecake with biscuit base served with hazelnut and raspberry sorbet

Allergener: Melk, egg, hasselnøtt og hvete / Contains: Milk, egg, hazelnuts

and wheat

Kr 495 / Kr 750 ink. vinpakke og kaffe (inc. wine package & coffee)

DESSERT

OSTEKAKE / CHEESECAKE

Fyldig sjokoladeostekake med kjeksbunn. Serveres med hasselnøtt

krokan og bringebær sorbet

Rich chocolate cheesecake with biscuit base. Served with hazelnut

and raspberry sorbet

Inneholder: Melk, egg, hasselnøtt og hvete // Contains: Milk, egg,

hazelnuts and wheat

Kr 95**HØSTENS FRISTELSE / TEMPTATIONS OF THE FALL**

Hjemmelaget terte med blåbær og epler fra Hardanger

Serveres med vaniljeis

Homemade tarte with blueberries and apples from Hardanger

Served with vanilla ice cream

Inneholder: Hvete, egg og melk // Contains: Wheat, egg and dairy

Kr 95**SORBET TALLERKEN / PLATE OF SORBET**

Serveres med frisk frukt

Served with fresh fruit

Kr 95

SNACKS

Pommes frites

Kr 79

Søtpotet frites / *Sweet potato fries*

Kr 79

Tortillachips-ost serveres med rømme og salsa / *Tortillachips with*

sourcream and salsa

Inneholder: Melk / Dairy

Kr 79

Marinerte oliven/ *Marinated olives*

Inneholder: Sulfitt // Sulphite

Kr 65

Kyllingvinger med røkt paprika saus / *Chickenwings with smoked*

paprika sauce

Inneholder: Melk og egg // Dairy and egg

Kr 129

Parmaskinke, oliven og Gorgonzola / *Parma ham, olives and Gorgonzola*

Inneholder: Melk // Dairy

Kr 109

Hjemmelaget Bollinos med hvitløksdressing / *Homemade Bollinos with*

garlic dressing

Inneholder: Fisk og egg // Fish and egg

Kr 109**KIPPERS MINGLE**

Velg 5 av våre snacksretter / *Choose between 5 of our Snacks* **Kr 420**

DRIKKEMENY

Kafe Kippers
2017
USF Verifisert

VIN / WINE

BOBLER / SPARKLING & CHAMPAGNE

Funambul Equilibri Brut Natur (ESP)	kr 99/475
Jeio Prosecco (IT)	kr 99/475
Taittinger Brut Reserve (FR)	kr 135/795
Leclerc Briant Brut Reserve (FR)	kr 795
Leclerc Briant Rosé (FR)	kr 795

HVITVIN / WHITE WINE

Claude Val Blanc (FR)	Kr 95/450
Silber Reite Riesling (DE)	Kr 99/475
Carl Loewen Kabinett Riesling (DE)	Kr 105/495
Soalheiro Alvarinho (PT)	Kr 110/515
Fourrey Chablis (FR)	Kr 112/525
Leitz Berg Schlossberg Riesling (DE)	Kr 925
Viña Tondonia Reserva 1994 (ESP)	Kr 950
Tissot Patchwork Chardonnay (FR)	Kr 625
Fouassier Sancerre Le Grand Champs (FR)	kr 595
Kreydenweiss Clos de Val d'Eleon (FR)	Kr 645
Domaine Chanzy Mersault 1'cru (FR)	Kr 1150

RØDVIN / RED WINE

Claude Val Rouge (FR)	Kr 95/450
Casselino Chianti (IT)	Kr 99/475
Rabl Zweigelt (AUS)	Kr 105/495
Vicara Barbera (IT)	Kr 112/525
Trapiche Pure Malbec (ARG)	Kr 119/575
Bertani Ripasso (IT)	Kr 545
Muga Reserva Rioja (ESP)	Kr 655
Fontanafredda Barbaresco (IT)	Kr 725
Ridge Estate Zinfandel (USA)	Kr 850
Chateau Lanessan 1999 (FR)	Kr 850
Viña Tondonia Resera 1994 (ESP)	kr 950

All vin inneholder i varierende grad svovel.
All wines contains varying levels of sulfur.

ØL / BEER

PÅ TAPP / DRAFT

Hansa 0,4/0,6L	Kr 82/120
Nøgne Ø Blond 0,4L	Kr 112
Ægir IPA 0,4L	Kr 124
7 Fjell Småtøs 0,35L	Kr 99
7 Fjell Hanseaten 0,35L	Kr 112

PÅ FLASKE / BOTTLED

Nøgne Ø IPA 0,33L	Kr 99
Austmann IPA 0,33L	Kr 99
Austmann Hoppy Blond 0,33L	Kr 93
7 Fjell Fløien IPA 0,33L	Kr 99
7 Fjell Svartediket Black IPA 0,33L	Kr 99
Erdinger Weissbier 0,5L	Kr 119
Sol 0,33L	Kr 89
Heineken 0,33L	Kr 89
Daura Damm Glutenfri 0,33L	Kr 93
Crabbies Ginger Beer 0,5L	Kr 119
Bulmers Sider 0,5L	Kr 119
Grevens Sider 0,33L	Kr 89
Bacardi Breezer 0,25L	Kr 89

All øl inneholder gluten, med mindre det er merket med annet i menyen.
All beers contain gluten, unless otherwise is specified in the menu.

ALKOHOLFRITT / ALCOHOL FREE

Erdinger Alkoholfrei 0,5L	Kr 70
Clausthaler 0,33L	Kr 55
Clausthaler Pale Lager 0,33L	Kr 55
Fentimans Ginger Beer 0,33L	Kr 67
Spildemost 0,15/0,75L	Kr 47/155
Eplemost fra Hardanger	
Mineralvann 0,33L	Kr 47
(Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)	

KAFFE/TE / COFFEE/TEA

Kaffe / Te / Påfyll	Kr 32/10
Espresso	Kr 38
Americano	Kr 44
Cortado	Kr 44
Latte	Kr 49
Cappuccino	Kr 49
Mocca	Kr 49

(Alle espressobaserte drikker lages som doble med mindre noe annet spesifiseres)