

Kippers Bar & Kafé

MENY

Treffe venner og ta litt mat før konserten?

Bestill bord online på

www.kafekippers.no

Se alt som skjer på USF Verftet

www.usf.no



Kippers Bar & Kafé
USF Verftet, Georgernes Verft 12
5011 Bergen - tlf 55304080
www.kafekippers.no

Åpningstider
Mandag-torsdag og søndag kl. 11 - 23
fredag og lørdag kl. 11 - 24

facebook.com/kipperskafe
Kippers Bar & Kafé er en del av De Bergenske
www.debergenske.no

SJØSIDENS KLASSIKERE / SEA SIDE

Skagensalat med reker fra Skagerrak, kremet dressing tilsmakt dill og gressløk. Serveres på ristet surdeigsbrød. *Skagen salad with shrimps, cream dressing, dill and chives. Served on toasted sourdough bread.*

Allergener: Skalldyr, melk, hvete, egg

kr 165

Økologiske Blåskjell fra Rissa i Sør-Trøndelag

Blåskjell dampet med chili, hvitløk og tomat.

Steamed mussels with chili, garlic and tomato.

Allergener: Bløtdyr, melk, sulfitt.

kr 159

Kippers salat Ansjos fra Anfosso, endivesalat, tomat fra Hanasand, olivenolje og bruschetta *Salad with anchovies, endive salad, tomatoes, olive oil and bruschetta*

Allergener: Hvete, fisk

kr 145

Fritert hvitfisk fra Nordhordland med hjemmelaget remulade og salat. *Fried white fish with homemade remoulade and salad.*

Allergener: Hvete, egg, fisk

kr 159

DET GRØNNE SKIFTET / SUSTAINABLE

Vegetar «pizza» Hvetelefse toppet med hummus, tomat fra Hanasand, syltet rødløk, salat og olivenolje.

Wheat tortilla topped with hummus, tomato, pickled red onion, salad and olive oil.

Allergener: Hvete, sesamfrø

kr 165

Chevresalat med chevre fra Haukeli gratinert på toast, valnøtter og løkkompott. *Chevre salad with chevre gratinated on toast with walnuts and onion compote.*

Allergener: hvete, melk, valnøtter

kr 165

Eggesalat med kremet dressing tilsmakt persille og dill.

Serveres på ristet surdeigsbrød med avokado. *Egg salad with cream dressing, parsley and dill. Served on toasted sourdough bread with avocado.*

Allergener: Hvete, egg

kr 165

Dip med en venn Middelhavsinspirert smakstallerken med hummus, tzatziki og tabbouleh og agurk-, tomat- og granateplesalat. *Serveres med hvetelefse. Mediterranean inspired sharing plate with hummus, tzatziki, tabbouleh and cucumber, tomato and pomes granate salad served with wheat tortilla.*

Allergener: Melk, hvete, sesamfrø

kr 165

BARE EN GOD BURGER / JUST A GOOD BURGER

Nordnes anguskjøtt fra Jæren, cheddar, løk, tomat og husets dressing. *Angus burger, cheddar, onion, tomato and house dressing*

Allergener: Hvete, egg, melk

kr 189

Hotspot anguskjøtt fra Jæren, cheddar, løk, tomat jalapeno og chilimajones. *Angus burger, cheddar, onion, tomato, jalapeno and chili mayonnaise.*

Allergener: Hvete, egg, melk

kr 189

GRILLET BRØD / TOAST

Ost & skinke /

Cheese & ham Allergener: hvete, melk **kr 115**

Urtesmør, ost & skinke /

Herb butter, cheese & ham Allergener: hvete, melk **kr 115**

Sriracha, ost & skinke /

Sriracha, cheese & ham Allergener: hvete, melk **kr 115**

SIDERETTER / SIDE ORDER

Pommes frites **kr 55**

Pommes frites med bravas saus /

Pommes frites with bravas sauce **kr 69**

Pisket smør & brød /

Whipped butter and bread Allergener: hvete, melk **kr 45**

Hjertesalat og tabbouleh /

Heart salad and tabbouleh Allergener: hvete **kr 69**

SØTT / SWEETS

Marengs med hjemmelaget vaniljesaus og sesongens friske bær. *Meringue with homemade vanilla sauce and the seasonal fresh berries.*

Allergener: Egg, melk

kr 99

Ostekrem med kjekssmuler, jordbær og tindved. *Cheese cream with cookie crumbs, strawberries and buckthorn.*

Allergener: Soya

kr 99

DRIKKE

Kaffe / te		kr 32
Varm sjokolade		kr 42
Americano		kr 42
Cortado		kr 42
	Enkel	Dobbel
Espresso	kr 29	kr 38
Cappuccino	kr 39	kr 49
Kaffe Latte	kr 39	kr 49
Kaffe Mocca	Kr 39	kr 49

ALKOHOLFRITT

Nøgne Ø Stripped Craft		kr 69
Clausthaler Pale Lager		kr 55
Fentimans Ginger Beer		kr 67
Spildemost, eplemost		kr 47
Mineralvann Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Orju Appelsinjuice, Eplemost		kr 47

HUSETS ØL OG VIN

Hansa Pils 0,4/0,6	4,7%	kr 84/126
Nøgne Ø Blond 0,4	4,5%	kr 112
Ægir Ipa 0,4	6,5%	kr 124
7 Fjell Småtøs 0,35	4,7%	kr 99
7 Fjell Ulriken Dobbel IPA 0,35	6,5%	kr 124

HVITVIN

Tariquet Selezion Amplitude (Fra.)		kr 95
<i>Frisk med preg av grønne epler og sitrus</i>		
The Project Sauvignon Blanc (Sør-Afr.)		kr 95
<i>Frisk smak av solmodne sitroner, modne epler og mineraler</i>		
Schloss Vollrads Sommer Riesling (Tysk.)		kr 109
<i>Halvtørr, med preg av pære, fersken og gule frukter</i>		
Cayega Roero Arneis (Ita.)		kr 109
<i>Fyldig og fersk på smak med innslag av tropisk frukt</i>		
Louis Moreau Chablis (Fra.)		kr 119
<i>Syrlig frisk med preg av eple, sitrus og mineraler</i>		

RØDVIN

Caparzo Sangiovese (Ita.)		kr 95
<i>Rund på smak med preg av røde bær, krydder og vanilje</i>		
Principiano Barbera (Ita.)		kr 99
<i>Saftig med smak av skogsbær</i>		
Badenhorst Papegaaï (Sør-Afr.)		kr 99
<i>Saftig med smak av modne plommer og røde bær</i>		
Domini Veneti Valpolicella Superiore (Ita.)		kr 105
<i>Medium fyldig med preg av mørke bær, urter og mandler</i>		
Gran Feudo Reserva (Spa.)		kr 112
<i>Fyldig med preg av røde bær og tørket frukt</i>		

MUSSERENDE

Jeio Prosecco (Ita.)		kr 99
<i>Fruktig med preg av pære, eple og urter</i>		
Funambul Cava (Spa.)		kr 99
<i>Syrlig frisk med preg av sitrus og fersken</i>		