



VÄLKOMMEN TILL OSS!

Vi på Esters har varit med om en hel del genom åren och har många minnen. Det första är från 2002 då vi välkomnade våra premiärgäster på Norra Torggatan 7-9. Gästerna tipsade sina vänner och familjen växte snabbt.

Men en individ tyckte inte att vi var värda mer än en snabbvisit. Han, eller om det var en hon, klev in genom fönstret – som inte var öppet – tittade snabbt igenom menyn, trampade sönder möblemanget för att visa sitt missnöje och gjorde därefter sorti genom ytterdörren. Gästen var en älg. Både den och vi blev rikskändisar över en natt och bråda dagar följde på restaurangen.

Men säg den lycka som varar. 2006 gick våra drömmar bokstavligen talat upp i rök. Hela det gamla fina kvarteret försvann i lågorna – en tragedi för hela Kungsbacka. Det var bara att börja om på nytt, och nästan på dagen ett år efter branden slog vi åter upp dörrarna till Esters, nu på Norra Torggatan 4.

Vi är fortfarande vi och ni är fortfarande ni, fast många fler. Vårt koncept att så långt det är möjligt satsa på närproducerade råvaror har blivit en stor framgång. Begrepp som ekologiskt, kravmärkt och fairtrade är grundläggande i vår verksamhet.

Ett exempel är det här med vattnet som vi inte köper och fraktar genom landet med onödig miljöpåverkan som oönskad effekt. Nej, istället filtrerar vi vårt utomordentliga goda Kungsbackavatten – som tillhör det bästa i Sverige – med bibehållet mineralinnehåll och smak. Vi tillsätter kolsyra och tappar upp på flaska, som inte slängs i soporna utan återanvänds. Vår förhoppning är att fler följer detta exempel.

Vännerna på Esters



Ester

Vinbar matsal

MENYFÖRSLAG 1 – 390:-

Kräftsoppa

Handskalade räkor / kräftstjärtar / kokt havskräfta / aioli / baguette

Oxfile

Smörad rödvinssås / champinjoner / varmrökt sidfläsk / potatisgratäng

Crème brûlée

Myltade björnbär

Vinpaket – 280:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

MENYFÖRSLAG 2 – 390:-

Carpaccio på oxfile

Citron & olivolja / bladsallad / rostade pinjenötter / pesto / parmesan

Torskrygg

Rödvinssås / skogssvamp / rökt sidfläsk / lingon / Västerbottenpuré

Chokladfondant

Vanilj- & körsbärsglass

Vinpaket – 280:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

SVENSKA SMAKER – 420:-

Svamptoast

Picklad rödlök / syrad grädde / Västerbottenost / löjrom

Kalvfile

Sås på saltorkade tomater / chilibearnaisesås / risotto

Vaniljglass

Varma hjortron / kaksmulor

Vinpaket – 280:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier



APERITIF – 98:-

Dry Martini på Bombay Gin

Appletini

Cosmopolitan

Aperol Spritz

Allergiker ?

Berätta vad du är allergisk mot så hjälper vi dig



SMÅTT & GOTT

Gambas 80:-
Aioli / baguette

Marinerade oliver 50:-
Tzatziki / bröd

Vitlöksbröd 40:-
Aioli

Calamares 60:-
Aioli / bröd

Baconlindade dadlar 60:-
Ädelost

Kökets tapasfat 220:-
(1-2 personer)
*Marinerade oliver / ost - & charkuterier /
rotfruktschips / friterade calamares / aioli /
vitlöksbröd / lökringar / buffalo wings*

SMÅ RÄTTER

Ester toast 110:-
*Röra på handskalade räkor / kräftstjärtar /
syrad rödlök / pepparrot från Fjärås*

Kräftsoppa 110:-
*Handskalade räkor / kräftstjärtar / kokt
havskräfta / aioli / baguette*

Chèvre chaud 110:-
*Rostad toast / Chèvreost / rostade
valnötter / fikonchutney*

Carpaccio på oxfilé 120:-
*Citron- och olivolja / bladsallad / rostade
pinjenötter / pesto / parmesan*



ESTERS KLASSIKER

Räksmörgås.....170:-

*200g räkor / rågbröd / ägg / sallad /
majonnäs / pepparrotssirap*

Caesarsallad kyckling150:-

*Kycklingfilé / krutonger / kaprisbär /
dressing / bacon / parmesan*

Caesarsallad seafood.....170:-

*Räkor / varmrökt lax / ägg / krutonger /
dressing / parmesan*

Hamburgare på högrev.....170:-

*Sallad / tomat / karamelliserad rödlök /
bacon / parmesandressing / aioli / BBQ
sås / cheddarost / saltgurka /
pommes frites*

Pepparpasta160:-

*Oxfilé / lök / paprika / pepparsås /
parmesanost*

Skaldjurspasta.....170:-

*Pilgrimsmussla / scampi MSC /
handskalade räkor / kräftstjärtar /
havskräfta / blåmusslor / tomat- och
vitvinsås / parmesanost*

Pasta Parma.....160:-

*Parmaskinka / valnötter / pesto /
soltorkade tomater / chili / vitlök /
champinjoner / ruccola / parmesanost*



VEGETARISKT

Risotto med färsk skogssvamp160:-

Grillad paprika / bladsallad / hyvlad parmesan / fikonbalsamico

Halloumi burgare160:-

Grillad zucchini / mango chutney-dressing / sallad / sötpotatis pommes / tzatziki / aioli

Glutenfri vegan pasta160:-

Rostade grönsaker / tomat- & basilikasås

VARMRÄTT KÖTT

Lammytterfilé.....220:-

*Rödvinssås / getostkräm /
rostade grönsaker*

Oxfile260:-

*Rödvinssås / vitlöksstekta champinjoner /
varmrökt sidfläsk*

Hjortfile260:-

*Viltsås / skogssvamp /
ingefärsmarinerade lingon*

Tillbehör varmrätter

*Sallad / gratäng / pommes stripes / risotto
pressad potatis / potatispuré*



VARMRÄTT FISK

Rödtungafilé.....220:-

*Panerad i ströbröd / kräftsås / stuvning
på handskalade räkor / kräftstjärtar*

Torskrygg.....220:-

*Rödvinssås / skogssvamp / varmrökt
sidfläsk / lingon / Västerbottenpuré*

Esters fisk- & skaldjursgryta220:-

*Pilgrimsmussla / blåmusslor / räkor /
kräftstjärtar / scampi (MSC) havskräfta /
baguette / aioli*

Tillbehör varmrätter

*Sallad / gratäng / pommes stripes / risotto
pressad potatis / potatispuré*



DESSERT

Dessertfat i två våningar220:-

(två personer)

Kockarnas val av olika godsaker

Chokladfondant90:-

Vanilj- & körsbärsglass

Crème brûlée80:-

Myltade björnbär

Friterad Camembert.....100:-

Persilja / hjortronsylt / vaniljglass

En kula glass eller sorbet.....30:-

Chokladtryffel triologi.....40:-

Mörk choklad / nougat / vit choklad

BARNMENY (UPP TILL 12 ÅR)

Köttbullar70:-

Potatispuré / gräddsås / lingon

Hamburgertallrik70:-

Pommes stripes / sallad / gurka

Oxfile100:-

Bearnaisesås / pommes strips

Pannkakor50:-

Jordgubbssylt / lättvispad grädde

Vaniljglass och chokladsås ...50:-





SHOPPINGLUNCH

LÖRDAGAR 12.00 - 17.00

Pocherad rödtungsfilé.....110:-

Kräftsås / stuvning på handskalade räkor / kräftstjärtar / pressad potatis

Högrevsgröda.....110:-

Sidfläsk / skogssvamp / potatispuré

Pepparpasta110:-

Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesanost

Crème brûlée69:-

Myltade björnbär

SÖNDAGSMIDDAG

SÖNDAGAR 13.00 - 22.00

FÖRRÄTT

Kräftsoppa69:-

Handskalade räkor / kräftstjärtar / aioli / baguette

VARMRÄTT

Lågtempererad oxfile139:-

Rödvinsås / rostade grönsaker / potatisgratäng

Pocherad rödtungsfilé.....129:-

Kräftsås / stuvning på handskalade räkor / kräftstjärtar / pressad potatis

Lammfile 129:-

Rödvinsås / getostkräm / rostade grönsaker / potatisgratäng

DESSERT

Crème Brûlée69:-

Myltade björnbär

VID BYTE AV TILLBEHÖR 25:- / SÅS 20:-

VITT VIN PÅ GLAS

Kleine Zalze82:-

Chenin Blanc – Coastal Region, Sydafrika

OPI Mascota Vineyards.....82:-

Chardonnay – Mendoza, Argentina

Bestheim Riesling Classic85:-

Riesling – Alsace, Frankrike

The Crossings (Veganvänlig)89:-

Sauvignon Blanc – Awtare Valley, Nya Zeeland

RÖTT VIN PÅ GLAS

Doppio Passo.....85:-

Primitivo – Apulien, Italien

Bourgogne Pinot Noir
Les Ursulines85:-

Pinot Noir – Bourgogne, Frankrike

iCastei Valpolicella Ripasso ...89:-

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

– Valpolicella, Italien

Buena Vista Sonoma92:-

Zinfandel – USA

Lionheart of the Barossa92:-

(Veganvänlig) Shiraz – Barossa, Australien

ROSÉ PÅ GLAS

Les Petites Cuvées
Chez Paulette.....65:-

Grenache – Languedoc-Roussillon, Frankrike

Note Bleue Rosé
Côtes De Provence.....72:-

Cinsault, Grenache – Provence, Frankrike

MOUSSERANDE VIN PÅ GLAS

Louis Bouillot Crémant
de Bourgogne Brut.....79:-

Pinot Noir, Chardonnay, Damay

– Bourgogne Frankrike

CIDER

Sommersby Päroncider55:-

Xider Cactus Lime58:-

Xider Raspberry Blossom.....58:-

Smirnoff Ice.....68:-

ÖL

Falcon Export Fat 40 cl54:-

Staropramen Fat 40 cl69:-

Eriksberg Karaktär Fat 40 cl..69:-

Berliner Kindl Fat 40 cl.....68:-

Krušovice Fat 40 cl69:-

Sitting Bulldog IPA Fat 40 cl ...72:-

Guinness Fat 40cl65:-

Erdinger Weissbier Fat 50 cl....69:-

Carlsberg Export 33 cl55:-

Carlsberg Hof 33 cl52:-

Corona 33 cl55:-

Staropramen 33 cl55:-

Poppels IPA 33 cl.....69:-

Eriksberg 50cl.....69:-

Ocean India, Pale Ale 50 cl....68:-

Crabbies.....68:-

glutenfri ingefärsöl

GÄSTKRANAR

Vi har fem gästkranar som vi byter
kontinuerligt. Fråga oss vad som
är påkopplat just nu.

LÄSK

Pepsi	30:-
Pepsi Max.....	30:-
7up.....	30:-
Zingo.....	30:-
Esters Mineralvatten, liten	28:-
Esters Mineralvatten, stor	50:-
Lättöl.....	30:-
Alkoholfri öl, Carlsberg.....	33:-
Alkoholfri cider, Sommersby äpple	33:-

KAFFE

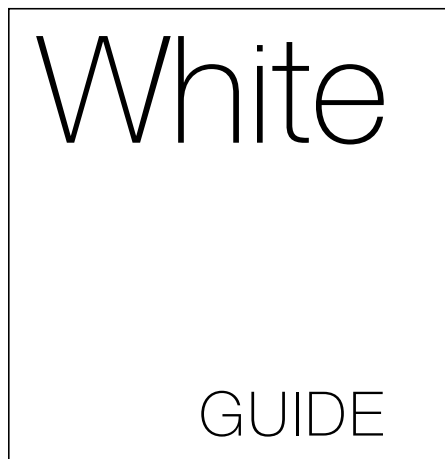
Kaffe / Thé	28:-
Enkel Espresso	24:-
Dubbel Espresso.....	28:-
Cappucino.....	32:-
Caffe Latté.....	36:-

KAFFEDRINKAR... 4CL / 6CL

Irish Coffee.....	96:- / 120:-	<i>Kilbeggan Irish Whiskey</i>
Kaffe Bailey ´ s.....	96:- / 120:-	<i>Bailey's</i>
Kaffe Karlsson.....	96:- / 120:-	<i>Cointreau, Bailey's</i>
Kaffe DIOIM.....	96:- / 120:-	<i>Bénédictine D.O.M.</i>
Leonard Sachs	96:- / 120:-	<i>Grand Marnier, Kahlúa</i>
Calypso Coffee	96:- / 120:-	<i>Mörk Rom, Kahlúa</i>
Mexican Coffee	96:- / 120:-	<i>Tequila, Kahlúa</i>
Caribbean Coffee	96:- / 120:-	<i>Mörk Rom, Malibu</i>
Fragile Baby	96:- / 120:-	<i>Bailey's, Frangelico</i>



Ester
Vinbar matsal



**VI PÅ ESTER HAR REKOMMENDERATS
AV WHITE GUIDE TOLV ÅR I RAD.**

White Guide är Nordens ledande guidesystem för krogar och restauranger. I Sverige har restaurangguiden getts ut sedan 2005. Varje år testas och bedöms runt 800 restauranger, varav 600 får en plats i guiden.

White Guide har etablerat sig som en självklar auktoritet och en drivande kraft i utvecklingen av både gastronomi och restaurangkultur. Nyckeln är en seriös och innovativ krogkritik, full transparens runt bedömningskriterierna och en hög journalistisk integritet. White Guide testar anonymt (med bordsbeställning i fingerat namn) och betalar utan undantag sina restaurangnotor.

Notera att vi ej accepterar white guides presentkort, vill ni ge bort en middag hos oss så erbjuder vi våra egna presentkort.