



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 bokstavligt 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

A field of white daisies with red centers, set against a soft, blue background. The flowers are in various stages of bloom, with some in sharp focus and others blurred. The overall mood is serene and natural.

Ester

Vinbar matsal

MENYFÖRSLAG 1 – 430:-

Ester toast

Röra på handskalade räkor / kräftstjärtar / picklad rödlök / pepparrot från Fjärås

Oxfile

Rödvinssås / grön sparris / rostad blomkål / potatisgratäng

Crème brûlée

Rårörda jordgubbar i basilikalag

Vinpaket – 310:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

MENYFÖRSLAG 2 – 420:-

Carpaccio på oxfile

Citron- och tryffelolja / saltorkade tomater / bladsallad / rostade pinjenötter / pesto / parmesan

Torskrygg

Chablisås / gräslök / grön sparris / löjrom / färskpotatis

Chokladmousse

Brända mandlar / bär

Vinpaket – 310:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

SVENSKA SMAKER – 430:-

Löjrom

Rödlök / syrad grädde / toast

Hängmörad svensk Entrecôte

Chilibearnaisesås / tomat- och löksallad / vitlöksstekta vaxbönor / potatisgratäng

Honung- och kanelstekta äpplen

Bourbon vaniljglass / saltrostade valnötter / kolakräm

Vinpaket – 310:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier



APERITIF – 112:-

Dry Martini på Bombay Gin

Appletini

Cosmopolitan

Aperol Spritz

Allergiker ?

Berätta vad du är allergisk mot så hjälper vi dig

Det går ej att byta rätter mellan menyerna.



SMÅTT & GOTT

Gambas.....	80:-
<i>Aioli / baguette</i>	
Marinerade oliver.....	50:-
<i>Tzatziki / bröd</i>	
Vitlöksbröd.....	50:-
<i>Aioli</i>	
Calamares	60:-
<i>Aioli / bröd</i>	
Baconlindade dadlar	60:-
<i>Ädelost / fikonbalsamico</i>	
Kökets plockfat.....	240:-
<i>(två personer)</i>	
<i>Kökets val av ost / charkuterier / skaldjur</i>	

SMÅ RÄTTER

Ester toast.....	110:-
<i>Röra på handskalade räkor / kräftstjärtar / picklad rödlök / pepparrot från Fjärås</i>	
Löjrom.....	180:-
<i>Rödlök / syrad grädde / toast</i>	
Chèvre chaud	120:-
<i>Toast / saltrostade valnötter / honung / sallad / fikonchutney</i>	
Vitlöksgratinerade havskräftor	140:-
<i>Aioli / baguette</i>	
Carpaccio på oxfile.....	130:-
<i>Citron- och tryffelolja / saltorkade tomater / bladsallad / rostade pinjenötter / pesto / parmesan</i>	



ESTERS KLASSIKER

Räksmörgås.....180:-

200g räkor / rågbröd / ägg / sallad / picklad rödlök / majonnäs / pepparrotssirap

Caesarsallad kyckling160:-

Kycklingfilé / bacon / kaprisbär / picklad rödlök / dressing / krutonger / parmesan

Caesarsallad seafood.....180:-

Varmrökt lax / räkor / ägg / kaprisbär / picklad rödlök / krutonger / dressing / parmesan

Scampisallad (MSC)160:-

Avocado / rödlök / picklad rödlök / grillad citron / körsbärstomater / basilikadressing

Hamburgare på högrev.....180:-

Cheddarost / bacon / karamelliserad silverlök / parmesandressing / sallad / saltgurka / tomat / picklad rödlök / aioli / BBQ-sås / pommes frites

Pepparpasta180:-

Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan / örtsallad

Laxburgare180:-

Avocado / tryffelmajonnäs / jalapeño / sallad / picklad rödlök / sötpotatis pommes

Skaldjurspasta.....200:-

Pilgrimmussla / scampi MSC / handskalade räkor / kräftstjärtar / havskräfta / blåmusslor / tomat- och vitvinsås / parmesan

Pasta Papardelle180:-

Kycklingfilé / basilika- och limesås / saltrostade valnötter / saltorkade tomater / chili / vitlök / parmesan / örtsallad



VEGETARISKT & VEGANSKT

Risotto på grönsparis.....180:-

Grillad paprika / bladsallad / parmesan / fikonbalsamico

Halloumi burgare170:-

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

Ljummen Quinoasallad.....170:-

Avocado / kikärtskräm / sambal oelek- och koriandersås

VARMRÄTT KÖTT

Lammytterfilé.....240:-

Rödvinssås / fetaostkräm / rostade grönsaker / lammkorv smaksatt med timjan och parmesan

Oxfileé270:-

Rödvinssås / grön sparris / rostad blomkål

Hängmörad svensk Entrecôte240:-

Chillbearnaisesås / tomat- och löksallad / vitlöksstekta vaxbönor

Tillbehör köträtter

Sallad / gratäng / pommes stripes risotto / färskpotatis



VARMRÄTT FISK

Fjällröding.....230:-

Handskalade räkor / ägg / brynt smörvinägrett / grillad pak choi sallad / färskpotatis

Torskrygg.....240:-

Chablisås / gräslök / grön sparris / löjrom / färskpotatis

Sashimi tonfisk.....220:-

Mango- och quinoasallad / chili- och koriandersås / wasabimajonnäs



DESSERT

Dessertfat i två våningar230:-

(två-fyra personer)

Kockarnas val av olika godsaker

Chokladmousse90:-

Brända mandlar / bär

Crème brûlée80:-

Rårörda jordgubbar i basilikalag

Vegansk choklادتårta90:-

Chokladkräm / rostade kokosflarn / bär

Honung- och
kanelstekta äpplen.....90:-

Bourbon vaniljglass / saltrostade

valnötter / kolakräm

En kula glass eller sorbet30:-

Chokladtryffel trilogi40:-

Mörk choklad / nougat / vit choklad

BARNMENY (UPP TILL 12 ÅR)

Köttbullar70:-

Färskpotatis / gräddsås / lingon / sallad

Hamburgertallrik70:-

Pommes stripes / sallad / tomat / gurka

Oxfile100:-

Chilibearnaisesås / rostade grönsaker /

pommes stripes

Pannkakor50:-

Jordgubbssylt / lättvispad grädde

Vaniljglass och chokladsås ...50:-





SHOPPINGLUNCH

LÖRDAGAR 12.00 - 17.00

Laxfilé.....130:-

Chablisås / handskalade räkor / grön sparris / färskpotatis

Lågtempererad kalvfilé130:-

Chilibearnaisesås / rostade rotfrukter / pommes stripes

Caesarsallad kyckling130:-

Kycklingfilé / bacon / kaprisbär / picklad rödlök / dressing / krutonger / parmesan

Pepparpasta130:-

Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesanost

Crème brûlée 69:-

Rårörda jordgubbar i basilikalag

SÖNDAGSMIDDAG

SÖNDAGAR 13.00 - 22.00

FÖRRÄTT

Ester toast.....69:-

Röra på handskalade räkor / kräftstjärtar / picklad rödlök / pepparrot från Fjärås

VARMRÄTT

Lågtempererad Oxfile.....159:-

Rödvinssås / rostade grönsaker / potatisgratäng

Laxfile.....139:-

Chablisås / handskalade räkor / grön sparris / färskpotatis

Lågtempererad kalvfile149:-

Chilibearnaisesås / grön sparris / stekt färskpotatis

DESSERT

Crème Brûlée69:-

Rårörda jordgubbar i basilikalag

VID BYTE AV TILLBEHÖR 25:- / SÅS 20:-

UNDER MORS DAG OCH FARS DAG
RESERVERAR VI OSS FÖR ÄNDRINGAR

VITT VIN PÅ GLAS

Kleine Zalze85:-

Chenin Blanc – Coastal Region, Sydafrika

Fortant Terroir Littoral85:-

Chardonnay – Pays d'Oc, Frankrike

Santa Carolina Reserva89:-

Sauvignon Blanc – Leyda Valley, Chile

Jean Biecher95:-

(Ekologisk) Riesling – Alsace, Frankrike

RÖTT VIN PÅ GLAS

Fortant Terroir Littoral85:-

*Cabernet Sauvignon – Pays d'Oc, Frankrike
(Veganvänlig)*

Bourgogne Pinot Noir
Les Ursulines85:-

Pinot Noir – Bourgogne, Frankrike

Santa Carolina Reserva89:-

Carmenere – Cachapool Valley, Chile

Muriel Fincas De
La Villa Reserva95:-

Tempranillo – Rioja, Spanien

Mascota Vineyards
Gran Mascota112:-

Malbec – Mendoza, Argentina

ROSÉ PÅ GLAS

Santa Ana Classic.....75:-

Shiraz – Mendoza, Argentina

Fortant Terroir Littoral85:-

Grenache – Pays d'Oc, Frankrike

MOUSSERANDE VIN PÅ GLAS

Jaume Serra Brut
Nature Cava89:-

*Macabeo, Parellada, Xarel lo
– Penedès, Spanien.*

CIDER

Somersby Päroncider58:-

Somersby Sparkling Rosé.....58:-

Xide Watermelon58:-

Xide Passionfruit58:-

Xide Cactus Lime.....58:-

Xide Raspberry Blossom.....58:-

Smirnoff Ice.....72:-

ÖL

Falcon Export Fat 40 cl.....54:-

Staropramen Fat 40 cl72:-

Eriksberg Karaktär Fat 40 cl..72:-

Berliner Kindl Fat 40 cl.....72:-

Sitting Bulldog IPA Fat 40 cl74:-

Guinness Fat 40cl72:-

Kronenbourg Blanc Fat 40 cl...73:-

Carlsberg Export 33 cl58:-

Carlsberg Hof 33 cl55:-

Corona 33 cl59:-

Kronenbourg 1664, 33 cl.....60:-

Eriksberg 50cl.....72:-

Ocean India, Pale Ale 50 cl73:-

Celia.....63:-

glutenfri lager

GÄSTKRANAR

Vi har även 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:-
Alkoholfri öl, Carlsberg.....	38:-
Alkoholfri öl, Eriksberg	38:-
Alkoholfri cider, Somersby äpple.....	33:-

KAFFE

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

KAFFEDRINKAR 4CL

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



Ester
Vinbar matsal



**VI PÅ ESTER HAR REKOMMENDERATS
AV WHITE GUIDE FJORTON 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.