



Ester
vinbar matsal

*Vi på Ester hälsar er
hjärtligt välkomna!*

Est. 2002

COCKTAILS & DRINKAR

Old Fashioned

Bourbon / socker
Angostura bitter

Ching Ching Basil

Gin / socker / lime / äppeljuice
thai basilika / toppad med
grädde

Aperol Spritz

Aperol / cava / soda / apelsin

Negroni

Campari / gin / röd vermouth

Blueberry Fusion

Ljus rom / blåbär / citron / socker
lime / toppad med tonic vatten

Chilledd Carrot

Vaniljvodka / apple sour
sockerlag / äppel- och morotsjuice

Nights of passion

Aperol / passion / ljus rom
citron / socker / toppad med
soda och 7-up

Rabarber Spritz

Rabarber / fläder / citron
socker / cava

Cloudy Kiwi

Vodka / lime / socker / kiwi
toppad med tonic vatten

Alkoholfritt ?

Vi har flera bra alternativ, fråga oss så hjälper vi dig!

ESTERS

Perfect Serve

GIN & TONIC

Hendricks – 142:-

med smak av rosor och apelsin,
serveras med gurka och svartpeppar

Hernö – 136:-

med smak av citrusfrukter, serveras
med flädertonics och rosépeppar

Tanqueray – 136:-

med smak av koriander och citron,
serveras med apelsin och rosmarin

Sipsmith VJOP – 156:-

med smak av apelsin, serveras
med lime och enbär

Bombay – 134:-

med smak av koriander och citron,
serveras med hallon rosépeppar
och citron

MENYFÖRSLAG 1 – 440:-

Kräftsoppa

Handskalade räkor / kräftstjärtar
havskräfta / aioli / baguette

Oxfile

Rödvinsås / vitlöksstekta champinjoner
varmrökt sidfläsk / potatisgratäng

Crème brûlée

Mango- och äppelsalsa med mynta

Vinpaket – 325:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

MENYFÖRSLAG 2 – 430:-

Carpaccio på oxfile

Citron- och olivolja / bladsallad / rostade
pinjenötter / tryffelpesto / salsiccia-krisp
parmesan

Torskrygg

Rödvinsås / betor / kapris
potatispuré med västerbottenost

Chokladfondant

Bourbon vaniljglass / färska bär
kaksmulor på mandelbiscotti

Vinpaket – 325:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

SVENSKA SMAKER – 450:-

Pepparrotssoppa

Med vitlöksstekt rågröd

Hjortfile

Viltsås / skogssvamp / lingon
äppelchutney / potatispuré
med västerbottenost

Äppelpaj

Kardemummaflarn / vaniljglass

Vinpaket – 325:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

HÄNT PÅ ESTER:



APERITIF – 124:-

Dry Martini på Bombay Gin

Appletini

Cosmopolitan

Aperol Spritz

KVÄLLENS DRINK – 124:-

Fråga personalen om kvällens drink

Allergiker ?

Berätta vad du är allergisk mot så hjälper vi dig

Det går ej att byta rätter mellan menyerna.



SMÅ RÄTTER

- Ester toast.....120:-
Röra på handskalade räkor / kräftstjärtar
picklad rödlök / pepparrot från Fjärås
- Kräftsoppa110:-
Handskalade räkor / kräftstjärtar
havskräfta / aioli / baguette
- Gratinerad getost130:-
Valnötter / honung / fikonmarmelad
toastbröd / betor / örtsallad
- Carpaccio på oxfilé.....140:-
Citron- och olivolja / bladsallad / rostade
pinjenötter / tryffelpesto / salsiccia-krisp
parmesan
- Pilgrismusslor140:-
Tryffel- och blomkålskräm / brynt smör

SMÅTT & GOTT

- Gambas.....90:-
Aioli / baguette
- Marinerade oliver.....50:-
Tzatziki / bröd
- Vitlöksbröd.....50:-
Aioli
- Calamares60:-
Aioli / bröd
- Baconlindade dadlar60:-
Ädelost
- Kökets plockfat.....260:-
(två - fyra personer)
Marinerade oliver / ost - & charkuterier
rotfruktschips / friterad calamares / aioli
vitlöksbröd / lökringar / buffalo wings



ESTERS KLASSIKER

- Räksmörgås.....200:-
200g räkor / rågbröd / ägg / sallad
picklad rödlök / majonnäs
pepparotsdressing
- Caesarsallad kyckling190:-
Kycklingfilé / krutonger / kaprisbär / picklad
rödlök / dressing / bacon / parmesan
- Älgfärsbiffar190:-
Kantarellsås / potatispuré / rårörda lingon
- Hamburgare på högrev.....200:-
Cheddarost / baconchutney / parmesan-
dressing / sallad / saltgurka / tomat / picklad
rödlök / aioli / coleslaw / pommes frites
- Pepparpasta200:-
Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan
- Skaldjurspasta.....220:-
Pilgrismussla / scampi MSC / handskalade
räkor / kräftstjärtar / havskräfta / blåmusslor
tomat- och vitvinsås / parmesan
- Tryffelpasta220:-
Skogssvamp / tryffelpesto / parmaskinka
persilja / parmesan
- Köttbullar195:-
Gräddsås / potatispuré / lingon / pressgurka



VEGETARISKT

- Svamprisotto220:-
Hyvlade päron / valnötter / parmesan
örtsallad / fikonbalsamico
- Halloumi burgare200:-
Avokado / saltorkade tomater
srirachadressing / sallad / picklad rödlök
tryffelmajonnäs / sötpotatis pommes frites
- Sotad spetskål.....190:-
Soltorkade tomater / röda linser
kikärtsskräm / vitlöksyoghurt
granatäpplesirap

VARMRÄTT KÖTT

Kalventrecôte270:-
Rödvinssås / tryffel- och blomkålskräm / bakad morot

Oxfile300:-
Rödvinssås / vitlöksstekta champinjoner varmrökt sidfläsk

Hjortfile290:-
Viltsås / skogssvamp / ingefärsmarinerade lingon / äppelchutney

Tillbehör varmrätter
Sallad / potatisgratäng / pommes frites risotto / pressad potatis / potatispuré



VARMRÄTT FISK

Panerad rödtungafile.....250:-
(Panerad i ströbröd) / kräftsås / stuvning på handskalade räkor och kräftstjärtar regnbågsrom / pressad potatis

Torskrygg.....250:-
Rödvinssås / betor / kapris potatispuré med västerbottenost

Fisk- och skaldjursgryta240:-
(Saffran)
Pilgrismussla / blåmusslor / räkor kräftstjärtar / scampi (MSC) / tomat vitt vin / havskräfta / baguette / aioli



DESSERT

Dessertfat i två våningar250:-
*(två-fyra personer)
Kockarnas val av olika godsaker*

Chokladfondant90:-
Bourbon vaniljglass / färska bär kaksmulor på mandelbiscotti

Crème brûlée90:-
Mango- och äppelsalsa med mynta

Friterad Camembert.....100:-
Friterad kruspersilja / hjortronmylta bourbon vaniljglass

Vaniljglass90:-
Varma hjortron / maräng kaksmulor på mandelbiscotti

En kula glass eller sorbet.....35:-

Chokladtryffel40:-
Mörk choklad / rostade hasselnötter

BARNMENY (UPP TILL 12 ÅR)

Köttbullar70:-
Gräddsås / potatispuré / lingon / sallad

Hamburgertallrik70:-
Pommes frites / sallad / tomat / gurka

Oxfile100:-
Bearnaisesås / rostade grönsaker pommes frites

Pannkakor50:-
Jordgubbssylt / lättvispad grädde

Vaniljglass med chokladsås50:-





SHOPPINGLUNCH

LÖRDAGAR 12.00 - 17.00

Ångad rödtungafile140:-
Kräftsås / stuvning på handskalade räkor
kräftstjärtar / pressad potatis

Lågtempererad kalv140:-
Rödvinssås / bearnaisesås / bakad morot
potatispuré med tryffel och parmesan

Pepparpasta140:-
Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan

Crème brûlée75:-
Mango- och äppelsalsa med mynta

SÖNDAGSMIDDAG

SÖNDAGAR 13.00 - 22.00

FÖRRÄTT
Kräftsoppa75:-
Handskalade räkor / kräftstjärtar
aioli / baguette

VARMRÄTT
Långbakad högre169:-
Rödvinssås / rostade grönsaker
potatisgratäng

Ångad rödtungsfile 149:-
Kräftsås / stuvning på handskalade räkor
och kräftstjärtar / pressad potatis

Kalvschnitzel159:-
Rödvinsås / gröna ärtor / rostad kapris
ansjovis / stekt potatis

DESSERT
Crème brûlée75:-
Mango- och äppelsalsa med mynta

VID BYTE AV TILLBEHÖR 25:- / SÅS 20:-

UNDER MORS DAG OCH FARS DAG
RESERVERAR VI OSS FÖR ÄNDRINGAR

VITT VIN PÅ GLAS

Rocca di Montemassi.....103:-
Vermentino – Toscana, Italien

Gustave Lorentz,
Evidence Biologique..... 112:-
(Ekologisk och veganvänlig)
Riesling – Alsace, Frankrike

Kein Name 119:-
Grüner Veltliner – Niederösterreich, Österrike

Reine Pédaque
Bourgogne Hautes Côte
de Beaune Blanc 129:-
Chardonnay – Bourgogne, Frankrike

RÖTT VIN PÅ GLAS

Hereford Reserva 103:-
Merlot - Cuyo, Argentina

Robert Mondavi
Private Selection 119:-
Pinot Noir – Kalifornien, USA

Quinta Vale
D. Maria Rufo Douro..... 119:-
Touriga Franca, Touriga Nacional
– Douro, Portugal

Barbarossa Monferrato..... 139:-
Nebbiolo – Piemonte, Italien

Peyrassol Cuvée des
Commandeurs Rouge 139:-
Syrah, Cabernet Sauvignon – Provance, Frankrike

ROSÉ PÅ GLAS

Château Paradis 112:-
Syrah, Grenache – Provance, Frankrike

MOUSSERANDE
VIN PÅ GLAS

Jaume Serra Brut
Nature Cava 95:-
Macabeo, Parellada, Xarel lo - Penedès, Spanien.

Abbazia Prosecco DOC..... 95:-
Extra Dry, Glera - Piemonte, Italien

CIDER

Somersby Pärncider68:-
Xide Cactus Lime68:-
Xide Raspberry Blossom68:-
Smirnoff Ice.....80:-
Magners Äpplecider68:-

ÖL

Falcon Export Fat 40 cl62:-
Carlsberg Hof Fat 40 cl69:-
Staropramen Fat 40 cl83:-
Eriksberg Lager Fat 40 cl83:-
Eriksberg Karaktär Fat 40 cl..83:-
Berliner Kindl Fat 40 cl.....83:-
Sitting Bulldog IPA Fat 40 cl93:-
EQ for Equality IPA Fat 40 cl ...93:-
Lokalt bryggd, AKiA Anneberg
Guinness Fat 40cl83:-
Kronenbourg Blanc Fat 40 cl ... 83:-
Carlsberg Export 33 cl68:-
Corona 33 cl68:-
Ocean India, Pale Ale 50 cl80:-
Peroni Nastro Azzurro 33 cl...72:-
Celia.....67:-
glutenfri lager

ALKOHOLFRITT

Nozeco, 20 cl flaska..... 58:-
Alkoholfritt mousserande – Frankrike
Vintense Chardonnay 48:-
Alkoholfritt vitt vin – Belgien
Rålund ...glas 75:- / flaska 37,5cl 135:-
100% kallpressade blåbär - Sverige

GÄSTKRANAR

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

LÄSK / ALKOHOLFRITT

Pepsi	32:-
Pepsi Max.....	32:-
7up Zero	32:-
Zingo.....	32:-
Esters Mineralvatten, liten	30:-
Esters Mineralvatten, stor	55:-
Alkoholfri Carlsberg	45:-
Alkoholfri Brooklyn Hoppy Lager.....	45:-
Alkoholfri Eriksberg.....	45:-
Alkoholfri cider, Somersby äpple.....	45:-

KAFFE

Kaffe / Thé	32:-
Enkel Espresso	25:-
Dubbel Espresso	30:-
Cappucino.....	36:-
Caffe Latté.....	38:-

KAFFEDRINKAR 4CL

Irish Coffee.....	125:-
<i>Irlandsk Whiskey</i>	
Kaffe Bailey's	125:-
<i>Bailey's</i>	
Kaffe Karlsson.....	125:-
<i>Cointreau, Bailey's</i>	
Kaffe D.O.M	125:-
<i>Bénédictine D.O.M.</i>	
Leonard Sachs	125:-
<i>Grand Marnier, kaffelikör</i>	
Calypso Coffee	125:-
<i>Mörk Rom, kaffelikör</i>	
Mexican Coffee	125:-
<i>Tequila, kaffelikör</i>	
Caribbean Coffee	125:-
<i>Mörk Rom, Malibu</i>	
Fragile Baby	125:-
<i>Bailey's, Frangelico</i>	



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.

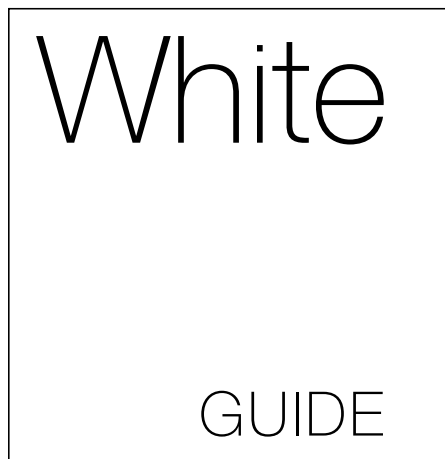
Men säg den lycka som varar. 2006 gick våra drömmar bokstavligt talat upp i rök. Hela det gamla fina kvarteret försvann i lågorna – en tragedi för hela Kungsbacka. Det var bara att börja om på nytt, och nästan på dagen ett år efter branden slog vi åter upp dörrarna till Esters, nu på Norra Torggatan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





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

White Guide är Nordens ledande guidesystem för krogar och restauranger. I Sverige har restaurangguiden givits 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 kring 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.