



**Ester**  
vinbar matsal

*Vi på Ester hälsar er  
hjärtligt välkomna!*

**Est. 2002**

## COCKTAILS & DRINKAR – 124:-

### DAIQUIRIS

Lemon Daiquiri

*Limoncello, rom,  
prosecco, citron,  
sockerlag*

Strawberry  
Daiquiri

*Rom, citron,  
sockerlag,  
jordgubbar*

Blueberry  
Daiquiri

*Rom, citron,  
sockerlag, blåbär*

### SPRITZ

Aperol Spritz

*Aperol, prosecco,  
soda*

French 75

*Gin, citron, socker,  
prosecco*

Limoncello  
Spritz

*Limoncello, citron,  
soda, prosecco*

Rabarber Spritz

*Rabarber, fläder,  
prosecco, soda*

### MOJITO

Passion Mojito

*Minta, rom, lime,  
socker, passion, soda*

Raspberry  
Mojito

*Minta, rom, lime,  
socker, hallon, soda*

Strawberry  
Mojito

*Minta, rom, lime,  
socker, jordgubbe,  
soda*

Kokos Mojito

*Minta, rom, lime,  
socker, kokos, soda*

### CLASSICS

Espresso Martini

*Vodka, kahlua,  
espresso*

Negroni

*Gin, martini rosso,  
Campari bitter*

Cosmopolitan

*Vodka, Cointreau,  
citron, lime,  
tranbärsjuice*

Amaretto Sourz

*Amaretto, citron,  
socker, äggvita*

Old Fashion

*Whisky, socker,  
angostura bitters*

Dry Martini

*Gin, vermouth*

## 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 flädertonik 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 – 470:-

---

### Ester toast

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

### Oxfile

*Rödvinssås / vitlöksstekta haricouvert  
potatisgratäng*

### Crème brûlée

*Rom- och basilikamarinerade jordgubbar*

### Vinpaket – 325:-

*3 glas utvalda viner av vår sommelier*

## MENYFÖRSLAG 2 – 450:-

---

### Friterad getost (gluten)

*Rödbetskräm / honung / pinjenötter*

### Torskrygg

*Handskalade räkor / brynt smör  
pepparrot från Fjärås / ägg  
färskpotatis*

### Chokladfondant (gluten)

*Bourbon vaniljglass / färska bär  
kaksmulor på mandelbiscotti*

### Vinpaket – 325:-

*3 glas utvalda viner av vår sommelier*

## SVENSKA SMAKER – 480:-

---

### Löjrom

*Smashed färskpotatis / brynt smör  
smetana / gräslök / rödlök*

### Svensk hängmörad entrecôte

*Chili- och tryffelbearnaisesås  
färskpotatis / tomatsallad*

### Vaniljglass

*Rabarber / kaksmulor på mandelbiscotti  
maräng / grädde*

### Vinpaket – 325:-

*3 glas utvalda viner av vår sommelier*



### APERITIF – 124:-

Dry Martini på Bombay Gin

Appletini

Cosmopolitan

Aperol Spritz

### KVÄLLENS DRINK – 124:-

Fråga personalen om kvällens drink

Matallergi eller matintolerans ?  
Prata med någon i personalen så vägleder vi dig.

Det går ej att byta rätter mellan menyerna.



## SMÅTT & GOTT

---

Gambas.....90:-  
*Aioli / baguette*

Marinerade oliver.....50:-  
*Tzatziki / bröd*

Vitlöksbröd.....50:-  
*Aioli*

Calamares .....60:-  
*Aioli / bröd*

Baconlindade dadlar .....60:-  
*Ädelost*

Kökets plockfat.....260:-  
*( två - fyra personer )*  
*Marinerade oliver / ost - & charkuterier*  
*rotfruktschips / friterad calamares / aioli*  
*vitlöksbröd / lökringar / buffalo wings*

## SMÅ RÄTTER

---

Ester toast.....130:-  
*Röra på handskalade räkor / kräftstjärtar*  
*picklad rödlök / pepparrot från Fjärås*

Vitlöksgratinerade  
Havskräftor.....150:-  
*Aioli / grillad citron / baguette*

Carpaccio på oxfilé.....140:-  
*Citron- och olivolja / bladsallad / rostade*  
*pinjenötter / pesto / salsiccia-krisp*  
*parmesan*

Friterad getost (gluten) .....140:-  
*Rödbetskräm / honung*  
*örtsallad / pinjenötter*



## ESTERS KLASSIKER

---

Räksmörgås.....210:-

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

Caesarsallad kyckling .....190:-

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

Caesarsallad Seafood .....200:-

Räkor / ägg / krutonger / dressing / picklad  
rödlök / parmesan

Hamburgare på högrev.....200:-

Cheddarost / baconchutney / parmesan-  
dressing / sallad / saltgurka / tomat / picklad  
rödlök / aioli / coleslaw / pommes frites

Pepparpasta .....200:-

Oxfilé / lök / paprika / pepparsås / parmesan

Skaldjurspasta.....220:-

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

Pasta Parma.....200:-

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

Råbiff.....220:-

Tryffelmajonnäs / kapris / picklad rödlök  
jordärtskockschips / wasabicrème  
pommes strips

Löjrom..... 220:-

Smashed färskpotatis / brynt smör  
smetana / gräslök / rödlök



## VEGETARISKT / VEGAN

---

Sparrisrisotto .....220:-

Sparris / parmesan / örtsallad / fikonbalsamico

Lägg till räkor ..... 30:-

Halloumi burgare .....200:-

Avokado / soltorkade tomater  
srirachadressing / sallad / picklad rödlök  
tryffelmajonnäs / sötpotatis pommes frites

Grillad Aubergine (Vegan).....190:-

Quinoa / kikärtsröra / chimichurri  
örtsallad / vegansk majjo

## VARMRÄTT KÖTT

---

Kalvschnitzel .....260:-

*Rödvinssås / ärtor / kapris / brynt  
anjovissmör / friterad färskpotatis*

Oxfile .....320:-

*Rödvinssås / vitlöksstekta haricover*

Svensk hängmörad  
entrecôte.....290:-

*Chili - och tryffelbearnaisesås / tomatsallad*

Lammfile..... 280 :-

*Rödvinssås / chimichurri / rostad paprikakräm*

Tillbehör varmrätter

*Sallad / potatisgratäng / pommes frites  
risotto / färskpotatis / bakad potatis med  
örtsmör*



## VARMRÄTT FISK

---

Halstrad Sashimi Tonfisk.....270:-

*Quinoasallad / mango / chili / ingefära  
avokado / lime- och jalapeñoskräm*

Torskrygg.....270:-

*Handskalade räkor / brynt smör  
pepparrot från Fjärås / ägg / färskpotatis*

Halstrad Fjällrödingfile.....270:-

*Mousselinesås / löjrom  
citrusrad gurka / färskpotatis*

## DESSERT

---

Dessertfat i två våningar .....250:-

*( två-fyra personer )*

*Kockarnas val av olika godsaker*

Chokladfondant .....100:-

*Bourbon vaniljglass / färska bär*

*kaksmulor på mandelbiscotti*

Crème brûlée .....100:-

*Rom- och basilikamarinerade jordgubbar*

Ostbricka.....140:-

*Fikonmarmelad / kex / fröknäcke*

Vaniljglass .....100:-

*Rabarber / kaksmulor på mandelbiscotti*

*bourbon vaniljglass*

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

Chokladtryffel .....40:-

*Mörk choklad / rostade hasselnötter*

## BARNMENY ( UPP TILL 12 ÅR )

---

Köttbullar ..... 70:-

*Färskpotatis / gräddsås / lingon / sallad*

Hamburgertallrik ..... 70:-

*Pommes frites / sallad / tomat / gurka*

Oxfile .....100:-

*Bearnaisesås / rostade grönsaker*

*pommes frites*

Pannkakor .....50:-

*Jordgubbssylt / lättvispad grädde*

Vaniljglass med chokladsås ....50:-





## SHOPPINGLUNCH

LÖRDAGAR 12.00 - 17.00

---

Laxfilé.....150:-

*Vitvinsås / grön sparris / handskalade räkor / örtsallad / färskpotatis*

Wallenbergare .....150:-

*Potatispuré / rårörda lingon ärtor / brynt smör*

Pepparpasta .....150:-

*Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan*

Crème brûlée .....75:-

*Rom- och basilikamarinerade jordgubbar*

## SÖNDAGSMIDDAG

SÖNDAGAR 13.00 - 22.00

---

### FÖRRÄTT

Ester toast.....75:-

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

### VARMRÄTT

Flankstek.....169:-

*Pepparsås / rostade grönsaker smörslungad färskpotatis*

Laxfilé.....159:-

*Vitvinsås / grön sparris / handskalade räkor / örtsallad / färskpotatis*

Wallenbergare .....159:-

*Potatispuré / rårörda lingon / ärtor brynt smör*

### DESSERT

Crème brûlée .....75:-

*Rom- och basilikamarinerade jordgubbar*

VID BYTE AV TILLBEHÖR 25:- / SÅS 20:-

UNDER MORS DAG OCH FARS DAG  
RESERVERAR VI OSS FÖR ÄNDRINGAR



## VITT VIN PÅ GLAS

---

Gustave Lorentz,  
L'ami des Crustacés ..... 109:-

*Pinot Blanc – Alsace, Frankrike*

Tenuta Ca' Bolani..... 112:-

*Sauvignon Blanc – Friuli, Italien*

Kein Name ..... 119:-

*Grüner Veltliner – Niederösterreich, Österrike*

Reine Pédauque  
Bourgogne Hautes Côte  
de Beaune Blanc ..... 129:-

*Chardonnay – Bourgogne, Frankrike*

## RÖTT VIN PÅ GLAS

---

Trulli Primitivo Salento ..... 112:-

*Primitivo – Salento, Italien*

Robert Mondavi  
Private Selection ..... 119:-

*Pinot Noir – Kalifornien, USA*

Barbarossa Monferrato..... 132:-

*Nebbiolo – Piemonte, Italien*

Les Ailes Pourpres ..... 139:-

*Cabernet Franc – Loire, Frankrike*

Mother's Ruin (Vegan)..... 149:-

*Cabernet Sauvignon – McLaren Vale, Australien*

## ROSÉ PÅ GLAS

---

Planeta Rosé ..... 119:-

*Nero d'Avola, Syrah – Sicilien, Italien*

## 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 Päröncider ..... 68:-

Xide Cactus Lime..... 68:-

Xide Raspberry Blossom..... 68:-

Smirnoff Ice..... 80:-

Magners Äpplecider ..... 68:-

## ÖL

---

Falcon Export Fat 40 cl ..... 62:-

Carlsberg Hof Fat 40 cl ..... 69:-

Tuborg Classic Fat 40 cl ..... 73:-

Staropramen Fat 40 cl ..... 83:-

Eriksberg Karaktär Fat 40 cl.. 83:-

Berliner Kindl Fat 40 cl..... 83:-

Stigbergets Westcoast  
IPA Fat 40 cl..... 93:-

EQ for Equality IPA Fat 40 cl... 93:-  
*Lokalt bryggd, AKiA Anneberg*

Rocky Point Brewery ÅPA..... 93:-  
*Lokalt bryggd, Rocky Point Brewery Åsa*

Guinness Fat 40cl ..... 83:-

Kronenbourg Blanc Fat 40 cl... 83:-

Carlsberg Export 33 cl ..... 68:-

Corona 33 cl ..... 68:-

Ocean India, Pale Ale 50 cl.... 80:-

Peroni Nastro Azzurro 33 cl... 72:-

San Miguel 33 cl..... 67:-  
*glutenfri lager*

## ALKOHOLFRIIT

---

Nozeco, 20 cl flaska..... 58:-  
*Alkoholritt mousserande – Frankrike*

Vintense Chardonnay ..... 48:-  
*Alkoholritt vitt vin – Belgien*

## LÄSK / ALKOHOLFRITT

---

Pepsi .....	34:-
Pepsi Max .....	34:-
7up Zero .....	34:-
Zingo .....	34:-
Esters Mineralvatten, liten ....	34:-
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>Irländsk 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.

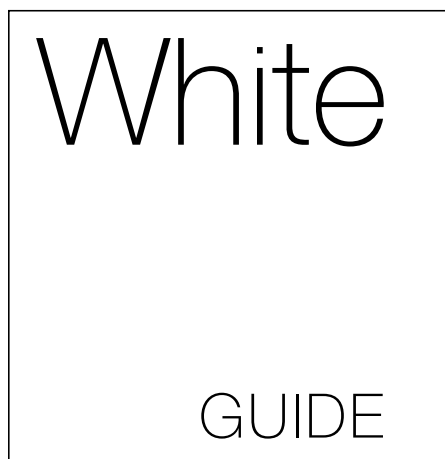
Men en individ tyckte inte att vi var värda mer än en snabbvisit. Han, eller om det var en hon, klev in genom fönstret – som inte var öppet – tittade snabbt igenom menyn, trampade sönder möblemanget för att visa sitt missnöje och gjorde därefter sorti genom ytterdörren. Gästen var en älg. Både den och 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 Kungsbäcka. 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 Kungsbäckavatten – 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.*