



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

Amaretto Sourz
Amaretto, citron, socker, äggvita

Negroni
Gin, martini rosso, Campari bitter

Old Fashion
Whisky, socker, angostura bitters

Cosmopolitan
Vodka, Cointreau, lime, tranbärsjuice

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:-

Kräftsoppa
Handskalade räkor / kräftstjärtar havskräfta / aioli / baguette

Oxfile
Rödvinssås / vitlöksstekta champinjoner varmrökt sidfläsk / potatisgratäng

Crème brûlée
Rom- och basilikamarinerade björnbär

Vinpaket – 325:-
3 glas utvalda viner av vår sommelier

MENYFÖRSLAG 2 – 450:-

Gratinerad getost på toast
Valnötter / honung / fikonmarmelad päron / örtsallad

Torskrygg
Vitvinsås / regnbågsrom blomkålskräm / potatispuré

Chokladfondant (gluten)
Bourbon vaniljglass / färska bär kaksmulor på mandelbiscotti

Vinpaket – 325:-
3 glas utvalda viner av vår sommelier

SVENSKA SMAKER – 480:-

Pepparrotssoppa
Med vitlöksstekt rågbröd

Hjortfilé
Viltsås / skogssvamp / ingefärsmarinerade lingon / äppelchutney / potatispuré med västerbottenost

Äppelpaj
Kardemummaflarn / vaniljglass

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.



SMÅ RÄTTER

- Ester toast.....130:-
*Röra på handskalade räkor / kräftstjärtar
picklad rödlök / pepparrot från Fjärås*
- Kräftsoppa130:-
*Handskalade räkor / kräftstjärtar
havskräfta / aioli / baguette*
- Gratinerad getost på toast140:-
*Valnötter / honung / fikonmarmelad
päron / örtsallad*
- Carpaccio på oxfilé.....140:-
*Citron- och olivolja / bladsallad / rostade
pinjenötter / tryffelkräm / salsiccia-krisp
parmesan*
- Halstrade pilgrimsmusslor130:-
Blomkålskräm / regnbågsrom / brynt smör

SMÅTT & GOTT

- Gambas.....90:-
Aioli / baguette
- Marinerade oliver.....50:-
Tzatziki / bröd
- Ostgratinterat vitlöksbröd50:-
Aioli
- Calamares60:-
Aioli / bröd
- Baconlindade dadlar60:-
Ädelost / fikonbalsamico
- Kökets plockfat.....260:-
*(två - fyra personer)
Marinerade oliver / ost - & charkuterier
rotfruktschips / friterad calamares / aioli
vitlöksbröd / lökringar / buffalo wings*



ESTERS KLASSIKER

- Räksmörgås.....210:-
*200g räkor / rågbröd / ägg / sallad
picklad rödlök / majonnäs
pepparrotsdressing*
- 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:-
*Pilgrimsmussla / scampi MSC / handskalade
räkor / kräftstjärtar / havskräfta / blåmusslor
tomat- och vitvinsås / parmesan*
- Kycklingpasta.....200:-
*Mangochutneysås / tomat / paprika / lök
curry / chili / koriander*
- Hemlagade köttbullar195:-
Gräddsås / potatispuré / lingon / pressgurka



VEGETARISKT / VEGANSKT

- Svamprisotto220:-
*Hyvlade päron / valnötter / parmesan
örtsallad / fikonbalsamico*
- Halloumi burgare200:-
*Avokado / salttorkade tomater
srirachadressing / sallad / picklad rödlök
tryffelmajonnäs / sötpotatis pommes frites*
- Vita bönbiffar (veganskt).....190:-
Tomat- och löksalsa / potatis / örtsallad

VARMRÄTT KÖTT

Lammytterfilé.....280:-
Rödvinssås / getostkräm / palsternackspuré

Oxfile 320:-
*Rödvinssås / vitlökssteka champinjoner
varmrökt sidfläsk*

Hjortfile290:-
*Viltsås / skogssvamp / ingefärsmarinerade
lingon / äppelchutney*

Tillbehör varmrätter

*Sallad / potatisgratäng / pommes frites
risotto / pressad potatis / potatispuré*



VARMRÄTT FISK

Panerad rödtungafilé.....270:-
*(Panerad i ströbröd) / kräftsås / stuvning
på handskalade räkor och kräftstjärtar
pressad potatis*

Torskrygg.....270:-
*Vitvinsås / regnbågsrom / blomkålskräm
potatispuré*

Fisk- och skaldjursgryta
Bouillabaisse260:-
Baguette / aioli / saffran



DESSERT

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

Chokladfondant100:-
*Bourbon vaniljglass / färska bär
kaksmulor på mandelbiscotti*

Crème brûlée100:-
Rom- och basilikamarinerade björnbär

Friterad Camembert.....110:-
*Friterad kruspersilja / hjortronmylta
bourbon vaniljglass*

Vaniljglass100:-
*Varma hjortron / maräng
kaksmulor på mandelbiscotti*

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

Chokladtryffel40:-
Mörk choklad / rostade hasselnötter

BARNMENY (UPP TILL 12 ÅR)

Köttbullar70:-
Potatispuré / gräddsås / lingon / sallad

Hamburgertallrik70:-
Pommes frites / sallad / tomat / gurka

Oxfile120:-
*Bearnaisesås / rostade grönsaker
pommes frites*

Pannkakor50:-
Jordgubbssylt / lättvispad grädde

Vaniljglass med chokladsås50:-





SHOPPINGLUNCH

LÖRDAGAR 12.00 - 17.00

Ångad rödtungafilé 150:-

Kräftsås / stuvning på handskalade räkor
kräftstjärtar / pressad potatis

Lågtempererad kalv 150:-

Rödvinsås / bearnaisesås / bakad morot
stekt potatis

Pepparpasta 150:-

Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan

Crème brûlée 75:-

Rom- och basilikamarinerade björnbär

SÖNDAGSMIDDAG

SÖNDAGAR 13.00 - 22.00

FÖRRÄTT

Kräftsoppa 75:-

Handskalade räkor / kräftstjärtar
aioli / baguette

VARMRÄTT

Lågtempererad
flankstek 169:-

Rödvinsås / rostade grönsaker
potatisgratäng

Ångad rödtungafilé 159:-

Kräftsås / stuvning på handskalade räkor
och kräftstjärtar / pressad potatis

Kalvschnitzel 169:-

Rödvinsås / gröna ärtor / rostad kapris
ansjovis / stekt potatis

DESSERT

Crème brûlée 75:-

Rom- och basilikamarinerade björnbär

VITT VIN PÅ GLAS

Gustave Lorentz,
Evidence Biologique 109:-

(Ekologisk och veganvänlig)

Riesling – Alsace, Frankrike

Tenuta Ca' Bolani 112:-

Sauvignon Blanc – Friuli, Italien

Kein Name 119:-

Grüner Veltliner – Niederösterreich, Österrike

Château Pesquié
Quintessence Blanc 139:-

(Ekologisk och veganvänlig)

Roussanne, Clairette – Rhône, Frankrike

RÖTT VIN PÅ GLAS

Château de
Cathologie Rouge 109:-

(Ekologisk) Merlot, Cabernet Sauvignon,

Caberent Franc – Bordeaux, Frankrike

Robert Mondavi
Private Selection 119:-

(Ekologisk) Pinot Noir – Kalifornien, USA

Barbarossa Monferrato 132:-

Nebbiolo – Piemonte, Italien

Quinta Vale
D. Maria Rufo Douro 139:-

Touriga Franca, Touriga Nacional

– Douro, Portugal

Mother's Ruin 149:-

(Veganvänlig)

Cabernet Sauvignon – McLaren Vale, Australien

ROSÉ PÅ GLAS

Planeta Rosé 119:-

Nero d'Avola, Syrah – Sicilien, Italien (Ekologisk)

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

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

Nozeco, 20 cl flaska 58:-

Alkoholfritt mousserande – Frankrike

Vintense Chardonnay 48:-

Alkoholfritt vitt vin – Belgien

VID BYTE AV

TILLBEHÖR 25:- / SÅS 20:-

UNDER MORS DAG OCH FARS DAG
RESERVERAR VI OSS FÖR ÄNDRINGAR

ALKOHOLFRI / LÄSK

Alkoholfri Carlsberg	45:-
Alkoholfri Brooklyn Hoppy Lager.....	45:-
Alkoholfri Eriksberg.....	45:-
Alkoholfri cider, Somersby päron	45:-
Pepsi	34:-
Pepsi Max.....	34:-
7up Zero	34:-
Zingo.....	34:-
Esters Mineralvatten, liten	34:-
Esters Mineralvatten, stor	55:-

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.

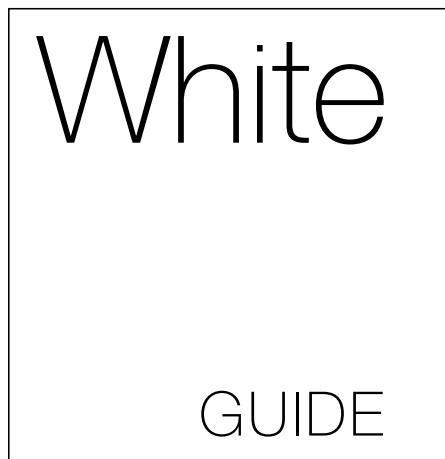
Men säg den lycka som varar. 2006 gick våra drömmar bokstavligt talat upp i rök. Hela det gamla fina kvarteret försvann i lågorna – en tragedi för hela Kungsbacka. Det var bara att börja om på nytt, och nästan på dagen ett år efter branden slog vi åter upp dörrarna till Esters, nu på Norra Torggatan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