



**Ester**  
vinbar matsal

*Vi på Ester hälsar er  
hjärtligt välkomna!*

**Est. 2002**



## COCKTAILS & DRINKAR – 124:-

### FROZEN 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,  
Prosecco, soda*

#### Rabarber Spritz

*Rabarber, fläder,  
Prosecco, soda*

### MOJITO

#### Passion Mojito

*Mynta, rom, lime,  
socker, passion, soda*

#### Raspberry Mojito

*Mynta, rom, lime,  
socker, hallon, soda*

#### Strawberry Mojito

*Mynta, rom, lime,  
socker, jordgubbar,  
soda*

#### Kokos Mojito

*Mynta, rom, lime,  
socker, kokos, soda*

### CLASSICS

#### Espresso Martini

*Vodka, Kahlua,  
espresso*

#### Negroni

*Gin, Martini Rosso,  
Campari Bitter*

#### Cosmopolitan

*Vodka, Cointreau,  
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 haricover  
potatisgratäng*

### Crème brûlée

*Rom- och basilikamarinerade jordgubbar*

### Vinpaket – 325:-

*3 glas utvalda viner av vår sommelier*

## MENYFÖRSLAG 2 – 450:-

---

### Vit sparris

*Serranoskinka / tryffelmajonnäs  
rostade pinjenötter*

### Torskrygg

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

### Choklادتårta

*Hallonsorbet / bär*

### Vinpaket – 325:-

*3 glas utvalda viner av vår sommelier*

## SVENSKA SMAKER – 480:-

---

### Västerbottenpaj

*Löjrom / rödlök / syrad grädde*

### Svensk hängmörad entrecôte

*Chili- och tryffelbearnaisesås / rödvinssås  
färskpotatis / tomat- och löksallad*

### Vaniljglass

*Maräng / jordgubbar / 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

---

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

Calamares .....60:-  
*Aioli / baguette*

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

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

Ostgratinerat vitlöksbröd.....50:-  
*Aioli*

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

## SMÅ RÄTTER

---

Vit sparris .....150:-  
*Serranoskinka / tryffelmajonnäs*  
*rostade pinjenötter*

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

Ester toast.....140:-  
*Röra på handskalade räkor / kräftstjärtar*  
*picklad rödlök / pepparrot från Fjärås*

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





## ESTERS KLASSIKER

---

Råbiff.....220:-

*Tryffelmajonnäs / friterad kapris / picklad rödlök / jordärtskockschips / wasabicrème pomes strips*

Räksoppa ..... 190:-

*Saffran / fänkål / aioli / bagutte*

Räksmörgås.....210:-

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

Caesarsallad Seafood .....200:-

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

Caesarsallad kyckling .....190:-

*Kycklingfilé / baon / krutonger / friterad kapris / picklad rödlök / dressing / parmesan*

Hamburgare på högrev.....200:-

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

Pepparpasta .....200:-

*Oxfile / lök / paprika / pepparsås bladsallad / parmesan*

Skaldjurspasta.....220:-

*Pilgrims mussla / scampi MSC / handskalade räkor / kräftstjärtar / havskräfta / blåmusslor tomat- och vitvinsås / parmesan*

Pasta Parma.....200:-

*Parmaskinka / valnötter / pesto saltorkade tomater / chili / vitlök champinjoner / bladsallad / parmesan*



## VEGETARISKT / VEGAN

---

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

*Quinoa / kikärtsröra / chimichurri bladsallad / vegansk majjo*

Sparrisrisotto .....220:-

*Sparris / parmesan / bladsallad / fikonbalsamico Läggtillräkor ..... 30:-*

Halloumi burgare .....200:-

*Avokado / saltorkade tomater srirachadressing / sallad / picklad rödlök tryffelmajonnäs / sötpotatis pomes frites*

## VARMRÄTT KÖTT

---

Mixgrill ..... 300:-

*Oxfile / entrecôte / lammfile / chili- och tryffelbearnaisesås rödvinssås / chimichurri*

Oxfile ..... 320:-

*Rödvinssås / vitlökssteka haricover*

Svensk hängmörad entrecôte ..... 290:-

*Chili - och tryffelbearnaisesås rödvinssås / tomat- och löksallad*

Lammfile ..... 280 :-

*Rödvinssås / betor / getostkräm saltrostade hasselnötter*

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:-

*Romsås / vit sparris / rostad amandinepotatis / grillad citron*





## DESSERT

---

Dessertfat i två våningar .....250:-

*( två-fyra personer )*

*Kockarnas val av olika godsaker*

Chokladtårta .....100:-

*Hallonsorbet / bär*

Crème brûlée .....100:-

*Rom- och basilikamarinerade jordgubbar*

Ostbricka.....140:-

*Fikonmarmelad / kex / fröknäcke*

Vaniljglass .....100:-

*Maräng / jordgubbar / grädde*

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

Chokladtryffel .....40:-

*Mörk choklad / rostade hasselnötter*

## BARNMENY ( UPP TILL 12 ÅR )

---

Köttbullar .....80:-

*Färskpotatis / gräddsås / lingon / sallad*

Hamburgertallrik .....80:-

*Pommes frites / sallad / tomat / gurka*

Oxfile .....120:-

*Chili- och tryffelbearnaisesås*

*rostade grönsaker / pommes frites*

Pannkakor .....60:-

*Jordgubbssylt / lättvispad grädde*

Vaniljglass med chokladsås ....50:-





## SHOPPINGLUNCH

LÖRDAGAR 12.00 - 17.00

Rödspättafile .....159:-

*Rödbetor / kapis / brynt smör / färskpotatis*

Wallenbergare .....159:-

*Rårörda lingon / ärtor*

*brynt smör / potatispuré*

Pepparpasta .....159:-

*Oxfile / lök / paprika / pepparsås*

*bladsallad / parmesan*

Crème brûlée .....75:-

*Rom- och basilikamarinerade jordgubbar*

## SÖNDAGSMIDDAG

SÖNDAGAR 13.00 - 22.00

### FÖRRÄTT

Ester toast.....75:-

*Röra på handskalade räkor / kräftstjärtar*

*picklad rödlök / pepparrot från Fjärås*

### VARMRÄTT

Flankstek.....179:-

*Pepparsås / rostade grönsaker*

*smörslungad färskpotatis*

Laxfile.....179:-

*Vitvinsås / grön sparris / handskalade*

*räkor / bladsallad / färskpotatis*

Lammrostbiff.....179:-

*Rödvinsås / rostad rosmarinpotatis*

*betor / tzatziki*

### DESSERT

Crème brûlée .....75:-

*Rom- och basilikamarinerade jordgubbar*

VID BYTE AV  
TILLBEHÖR 30:- / SÅS 25:-

UNDER MORS DAG OCH FARS DAG  
RESERVERAR VI OSS FÖR ÄNDRINGAR



## VITT VIN PÅ GLAS

---

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

*Pinot Blanc – Alsace, Frankrike*

Kein Name ..... 119:-

*Grüner Veltliner – Niederösterreich, Österrike*

Kim Crawford ..... 132:-

*Sauvignon Blanc – Marlborough, Nya Zeeland*

Merf Ste Michelle Wine Estates. 139:-

*Chardonnay – USA, Columbia Valley*

Dr von Bassermann-Jordan... 149:-

*Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon*

*– Pfalz, Tyskland*

## RÖTT VIN PÅ GLAS

---

Allesverloren..... 109:-

*Shiraz - Swartland, Sydafrika*

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

*Pinot Noir – Kalifornien, USA*

Barbarossa Monferrato..... 132:-

*Nebbiolo – Piemonte, Italien*

Les Ailes Pourpres (Vegan).. 139:-

*Cabernet Franc – Loire, Frankrike*

Louis Max Coteaux  
Bourguignons ..... 149:-

*Gamay, Pinot Noir – Bourgogne Frankrike*

## 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 Päroncider ..... 68:-

Xide Cactus Lime..... 68:-

Xide Raspberry Blossom ..... 68:-

Smirnoff Ice..... 80:-

Magners Äpplecider ..... 68:-

## ÖL

---

Falcon Export Fat 40 cl ..... 65:-

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

Tuborg Classic Fat 40 cl ..... 74:-

Staropramen Fat 40 cl ..... 84:-

Eriksberg Karaktär Fat 40 cl.. 84:-

Berliner Kindl Fat 40 cl..... 84:-

Stigbergets Westcoast  
IPA Fat 40 cl..... 95:-

EQ for Equality IPA Fat 40 cl... 95:-  
*Lokalt bryggd, AKiA Anneberg*

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

Kronenbourg Blanc Fat 40 cl... 84:-

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:-  
*Alkoholfritt mousserande – Frankrike*

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

Vistakulles Äppelmust..... 58:-  
*100% traditionel äppelmust - Huskvarna*

## ALKOHOLFRITT / LÄSK

---

Alkoholfri Carlsberg .....	45:-
Alkoholfri Brooklyn Hoppy Lager.....	45:-
Alkoholfri Eriksberg.....	45:-
Alkoholfri cider, Somersby päron .....	45:-
Pepsi .....	36:-
Pepsi Max.....	36:-
7up Zero .....	36:-
Zingo.....	36:-
Esters Mineralvatten, liten ....	36:-
Esters Mineralvatten, stor .....	57:-

## KAFFE

---

Kaffe / Thé .....	36:-
Enkel Espresso .....	25:-
Dubbel Espresso.....	30:-
Cappucino.....	38:-
Caffe Latté.....	40:-

## 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.

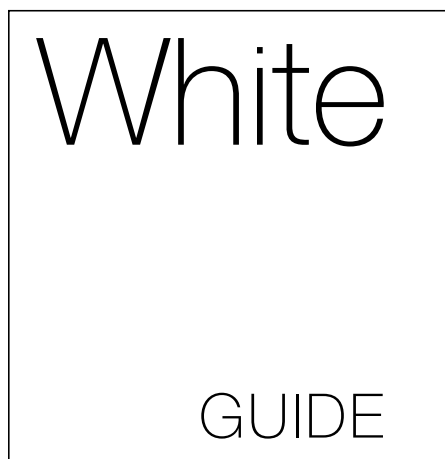
Men en individ tyckte inte att vi var värda mer än en snabbvisit. Han, eller om det var en hon, klev in genom fönstret – som inte var öppet – tittade snabbt igenom menyn, trampade sönder möblemanget för att visa sitt missnöje och gjorde därefter sorti genom ytterdörren. Gästen var en älg. Både den och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

Men säg den lycka som varar. 2006 gick våra drömmar 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



**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.*