



Ester
vinbar matsal

*Vi på Ester hälsar er
hjärtligt välkomna!*

Est. 2002

CLASSICS

Basil Smash.....136:-
Gin, citron, sockerlag och basilika

Espresso Martini.....136:-
Vodka, Kahlua, espresso och sockerlaglag

Old Fashion.....136:-
Whisky, sockerlag och angostura bitters

Amaretto Sourz136:-
Amaretto, citron, sockerlag och äggvita

Negroni.....136:-
Gin, Martini Rosso och Campari bitter

Dry Martini.....136:-
Gin och Vermouth

Tom collins136:-
Gin, citron, sockerlag, soda och äggvita

FROZEN DAIQUIRIS

Strawberry daiquiri145:-
Rom, citronjuice, sockerlaglag, jordgubbspuré

Passion daiquiri.....145:-
Rom, citronjuice, sockerlaglag, passionspuré

Raspberry dalquiri145:-
Rom, citronjuice, sockerlaglag, hallonpuré

MOJITOS

Original mojito.....136:-
Rom, citronjuice, sockerlaglag, mynta, lime

Hallon mojito136:-
Rom, citronjuice, sockerlaglag, hallonpuré, mynta, lime

Kokos mojito136:-
Rom, citronjuice, sockerlaglag, kokospuré, mynta, lime

Jordgubbs mojito136:-
Rom, citronjuice, sockerlaglag, jordgubbspuré, mynta, lime

SPRITZ

Aperol spritz.....136:-
Aperol, prosecco och soda

Sarti spritz.....136:-
Sarti, prosecco och soda

Limoncello spritz.....136:-
Limoncello, prosecco och soda

Rabarber spritz136:-
Rabarber, fläder, prosecco och soda

Hugo spritz136:-
Fläder, prosecco och soda

Gin Basil spritz136:-
Gin, lime, sockerlag, basilika, prosecco och soda

GINDRINKAR

Hendricks.....148:-
Med smak av rosor och apelsin, serveras med gurka och svartpeppor

Hernö142:-
Med smak av citrusfrukter, serveras med flädertonics och rosépeppar

Tanqueray....139:-
Med smak av koriander och citron, serveras med apelsin

Sipsmith VJOP156:-
Med smak av apelsin, serveras med lime och enbär

Bombay134:-
Med smak av koriander och citron, serveras med rosépeppar och citron

Fjäre.....142:-
Med smak av entbär och citrus, serveras med rabarbertonic

MENYFÖRSLAG 1 – 470:-

Ester Toast

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

Oxfile

*Rödvinnssås / vitlöksstekt zucchini
potatisgratäng*

Crème brûlée

Bär / maräng

Vinpaket – 325:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

MENYFÖRSLAG 2 – 450:-

Grillad grön sparris

*Ramslösmajonnäs / rostad kapris
hyvlad parmesan*

Torskrygg

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

Choklادتårta

Hallonsrobot / bär

Vinpaket – 325:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

SVENSKA SMAKER – 480:-

Västerbottenpaj

Löjrom / färsk rödlök / syrad grädde

Svensk Entrecôte

*Tomat- och rödlöksallad / bearnaisesås
färskpotatis*

Vaniljglass

Jordgubbar / maräng / lättvispad grädde

Vinpaket – 325:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier



APERITIF – 136:-

French 75

Appletini

Aperol Spritz

KVÄLLENS DRINK – 136:-

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 / baguette

Ostgratinerat vitlöksbröd.....50:-

Aioli

Calamares60:-

Aioli / baguette

Baconlindade dadlar60:-

Ädelost / fikonbalsamico

Kökets plockfat.....260:-

(två - fyra personer)

*Marinerade oliver / ost- och charkuterier
rotfruktschips / friterad calamares / aioli
vitlöksbröd / lökringar / buffalo wings*

SMÅ RÄTTER

Grillad grön sparris.....110:-

*Ramslöksmajonnäs / rostad kapris
hyvlat parmesan*

Västerbottenpaj.....150:-

Löjrom / färsk rödlök / syrad grädde

Risottobollar Arancini95:-

Basilikamajonnäs / riven parmesan

Ester toast.....130:-

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

Carpaccio på oxfilé.....140:-

*Citron- och olivolja / bladsallad / rostade
pinjenötter / pesto / parmesan*



ESTERS KLASSIKER

Råbiff.....210:-

Picklade betor / dijonnaise / rotfruktchips
parmesan / friterad kapris / rostad lök
Lägg till pommes frites.....40:-

Flankstek.....210:-

Bladsallad / körsbärstomater / hyvlad
parmesan / rostade pinjenötter
balsamicokräm / pesto- och vitlöksfraiche

Hemlagade köttbullar.....195:-

Gräddsås / färskpotatis / rårörda lingon
saltgurka

Räksmörgås.....210:-

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

Caesarsallad kyckling.....190:-

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

Pasta Parma.....200:-

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

Pepparpasta.....200:-

Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan

Skaldjurspasta.....220:-

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



VEGETARISKT / VEGANSKT

Sparrisrisotto.....220:-

Parmesan / fikonbalsamico / pankokrisp
grillad citron
Lägg till räkor.....30:-

Halloumisallad.....200:-

Pestodressing / matvete / körsbärstomater
färsk rödlök / valnötter / honung

Rostad blomkål (veganskt).....190:-

Puré på smörbönor / rökt paprika
chimmichurri

VARMRÄTT KÖTT

Lammytterfilé.....280:-

Rödvinssås / betor / getost / honung

Oxfile320:-

Rödvinssås / vitlöksstek zucchini

Svensk entrecôte.....290:-

Tomat- och rödlöksallad / bearnaisesås

Mixgrill300:-

Oxfile / entrecôte / lammytterfile

bearnaisesås / rödvinssås / chimmichurri

Tillbehör varmrätter

Sallad / potatisgratäng / pommes frites

risotto / färskpotatis



VARMRÄTT FISK

Halstrad Sashimi tonfisk.....270:-

Quinoa / mango- och koriandersallad

honung- och chiliflakedressing

avokado / gurka

Torskrygg.....270:-

Räkor / brynt smör / ägg

pepparrot från Fjärås / färskpotatis

Fjällröding.....270:-

Sparris / löjromssås / grillad citron

salladslök / färskpotatis



DESSERT

Dessertfat i två våningar250:-

(två-fyra personer)

Kockarnas val av olika godsaker

Chokladtårta100:-

Hallonsorbet / bär

Vaniljglass100:-

Jordgubbar / lättvispad grädde / maräng

Crème brûlée100:-

Bär / maräng

Chokladtryffel40:-

Mörk choklad / rostade hasselnötter

En kula glass eller sorbet35:-

BARNMENY (UPP TILL 12 ÅR)

Köttbullar80:-

*Gräddsås / färskpotatis / rårörda lingon
sallad*

Hamburgertallrik80:-

Pommes frites / sallad / tomat / gurka

Oxfile120:-

*Bearnaisesås / rostade grönsaker
pommes frites*

Pannkakor60:-

Jordgubbssylt / lättvispad grädde

Vaniljglass med chokladsås50:-





SHOPPINGLUNCH

LÖRDAGAR 12.00 - 17.00

Havets Wallenbergare.....159:-

*Potatispuré / brynt smör / gröna ärtor
rårörda lingon*

Kalvfilé159:-

*Tomat- och rödlökssallad / färskpotatis
bearnaisesås*

Pepparpasta159:-

Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan

Crème brûlée75:-

Bär / maräng

VID BYTE AV
TILLBEHÖR 40:- / SÅS 30:-

UNDER MORS DAG OCH FARS DAG
RESERVERAR VI OSS FÖR ÄNDRINGAR

SÖNDAGSMIDDAG

SÖNDAGAR 13.00 - 22.00

FÖRRÄTT

Ester Toast75:-

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

VARMRÄTT

Lågtempererad

flankstek.....179:-

*Rödvinsås / rostade grönsaker
potatisgratäng*

Laxfilé.....179:-

*Vitvinssås / handskalade räkor
färskpotatis*

Kalvschnitzel179:-

*Rödvinsås / gröna ärtor / rostad kapris
kapris- och ansjoviskräm / ugnsbakad
potatis*

DESSERT

Crème brûlée75:-

Bär / maräng

VITT VIN PÅ GLAS

The Coterie, Zephyr..... 119:-

Pinot Gris – Marlborough, Nya Zeeland

Bodegas Portia 124:-

Verdejo – Rueda, Spanien

Laroche, Réserve..... 132:-

Chardonnay – Vin de France, Frankrike

Weingut Bründlmayer 139:-

(Ekologisk) Grüner Veltliner – Kamptal, Österrike

Bassermann-Jordan..... 149:-

(Veganvänlig) Pinot Noir, Merlot, Cabernet

Sauvignon – Pfalz, Tyskland

RÖTT VIN PÅ GLAS

Bodegas Artuke 119:-

Tempranillo, Viura – Rioja, Spanien

Cantine Settesoli, Mandarossa..... 129:-

(Ekologisk) Nero d'Avola – Sicilien, Italien

Montes, Reserva 132:-

Cabernet Sauvignon, Merlot – Colchagua Valley, Chile

First Drop Wines,
Mother's Ruin 142:-

(Veganvänlig) Cabernet Sauvignon

– McLaren Vale, Australien

Saget La Perrière,
Les Ailes Pourpres..... 152:-

(Veganvänlig) Cabernet Franc – Loire, Frankrike

ROSÉ PÅ GLAS

Laroche..... 109:-

Grenache, Syrah, Cinsault – Pays d'Oc, Frankrike

Planeta 119:-

Nero d'Avola, Syrah – Sicilien, Italien

MOUSSERANDE VIN PÅ GLAS

Bodegas, Jaume Serra,
Brut Nature 95:-

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

Abbazia di
San Gaudenzio, DOC 95:-

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:-

Guinness Fat 50cl..... 83:-

Kronenbourg Blanc Fat 40 cl... 84:-

**Gästkran, fråga personalen
om vår gästkran.**

Carlsberg Export 33 cl 68:-

Corona 33 cl 68:-

Ocean India, Pale Ale 50 cl 83:-

Peroni Nastro Azzurro 33 cl ... 72:-

San Miguel 33 cl..... 68:-
Glutenfri lager

ALKOHOLFRITT

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

Vintense Chardonnay 48:-
Alkoholritt vitt vin – Belgien

Vistakulles Mousserande Äpple .58:-
*100% Traditionell mousserande äppeldryck
Huskvarna, Sverige*

ALKOHOLFRITT / LÄSK

Alkoholfri Carlsberg45:-

Alkoholfri Brooklyn
Hoppy Lager.....45:-

Alkoholfri Eriksberg.....45:-

Alkoholfri cider,
Somersby päron45:-

Pepsi36:-

Pepsi Max.....36:-

7up Zero36:-

Zingo.....36:-

Esters Mineralvatten, liten32:-

Esters Mineralvatten, stor58:-

KAFFE

Kaffe / Thé36:-

Dubbel Espresso30:-

Cappucino.....38:-

Caffe Latté.....40:-

KAFFEDRINKAR 4cL

Irish Coffee.....136:-
Irländsk whiskey

Kaffe Bailey's136:-
Bailey's

Kaffe Karlsson.....136:-
Cointreau, Bailey's

Kaffe D.O.M136:-
Bénédictine D.O.M.

Leonard Sachs136:-
Grand Marnier, kaffelikör

Calypso Coffee136:-
Mörk rom, kaffelikör

Mexican Coffee136:-
Tequila, kaffelikör

Caribbean Coffee136:-
Mörk rom, Malibu

Fragile Baby136:-
Bailey's, Frangelico





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.

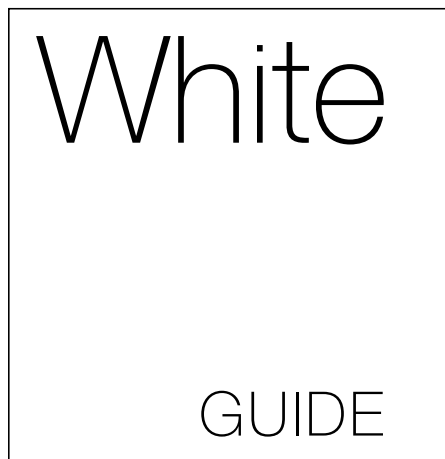
Men en individ tyckte inte att vi var värda mer än en snabbvisit. Han, eller om det var en hon, klev in genom fönstret – som inte var öppet – tittade snabbt igenom menyn, trampade sönder möblemanget för att visa sitt missnöje och gjorde därefter sorti genom ytterdörren. Gästen var en älg. Både den och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