



Ester

Vinbar matsal

*Vi på Ester hälsar er
hjärtligt välkomna!*

Est. 2002

CLASSICS

- Basil Smash138:-
Gin, citron, sockerlag och basilika
- Old Fashion.....138:-
Whisky, sockerlag och angostura bitters
- Amaretto Sourz138:-
Amaretto, citron, sockerlag och äggvita
- Dry Martini.....138:-
Gin och Vermouth
- Tom Collins.....138:-
Gin, citron, sockerlag, soda och äggvita
- Espresso Martini.....145:-
Vodka, Kahlua, espresso och sockerlag
- Negroni (6 cl).....198:-
Gin, Martini Rosso och Campari bitter

FROZEN DAIQUIRIS

- Jordgubbs daiquiri.....145:-
Rom, citronjuice, sockerlag, jordgubbspuré
- Passions daiquiri145:-
Rom, citronjuice, sockerlag, passionspuré
- Hallon daiquiri145:-
Rom, citronjuice, sockerlag, hallonpuré

MOJITOS

- Original mojito.....138:-
Rom, citronjuice, sockerlag, mynta, lime
- Hallon mojito138:-
Rom, citronjuice, sockerlag, hallonpuré, mynta, lime
- Kokos mojito138:-
Rom, citronjuice, sockerlag, kokospuré, mynta, lime
- Jordgubbs mojito138:-
Rom, citronjuice, sockerlag, jordgubbspuré, mynta, lime

SPRITZ

- Aperol spritz.....138:-
Aperol, prosecco och soda
- Sarti spritz.....138:-
Sarti, prosecco och soda
- Limoncello spritz.....138:-
Limoncello, prosecco och soda
- Rabarber spritz138:-
Rabarber, fläder, prosecco och soda
- Hugo spritz138:-
Fläder, prosecco och soda
- Gin Basil spritz138:-
Gin, lime, sockerlag, basilika, prosecco och soda

GINDRINKAR

- Hendricks.....152:-
Med smak av rosor och apelsin, serveras med gurka och svartpeppar
- Hernö148:-
Med smak av citrusfrukter, serveras med flädertonik och rosépeppar
- Tanqueray....149:-
Med smak av koriander och citron, serveras med apelsin
- Sipsmith VJOP165:-
Med smak av apelsin, serveras med lime och enbär
- Bombay144:-
Med smak av koriander och citron, serveras med rosépeppar och citron
- Fjäre.....152:-
Med smak av enbär och citrus, serveras med rabarbertonic



SMÅTT & GOTT

Gambas.....95:-

Aioli / baguette

Marinerade oliver.....60:-

Tzatziki / baguette

Ostgratinerat vitlöksbröd.....60:-

Aioli

Calamares60:-

Aioli / baguette

Baconlindade dadlar60:-

Ädelost / fikonbalsamico

Kökets plockfat.....280:-

(två - fyra personer)

Marinerade oliver / ost- och charkuterier

rotfruktschips / friterad calamares / aioli

vitlöksbröd / lökringar / buffalo wings

SMÅ RÄTTER

Gratinerad getost på toast..140:-

Valnötter / honung / fikonmarmelad

päron / örtsallad

Älgcarpaccio.....150:-

Syltade kantareller / västerbottenost

rostade hasselnötter / pepparrotsskräm

Kantarelltoast150:-

Briochebröd / krämiga kantareller

västerbottenost / dill / rödlök / smetana

Halstrade pilgrimsmusslor130:-

Brynt sojasmör / blomkålspuré

Kräftsoppa140:-

Handskalade räkor / kräftstjärtar

havskräfta / aioli / baguette

Ester toast.....140:-

Röra på handskalade räkor och kräftstjärtar

picklad silverlök / pepparrot från Fjärås



APERITIF – 138:-

French 75

Appletini

Aperol Spritz

KVÄLLENS DRINK – 138:-

Fråga personalen om kvällens drink

ESTERS KLASSIKER

Älgfärsbiffar.....220:-

Kantarellsås / potatispuré / råörda lingon

Boeuf bourguignon
på nattbakat högre.....210:-

*Potatispuré / rökt sidfläsk / svamp
dijon- & tryffelkräm*

Hemlagade köttbullar210:-

*Gräddsås / potatispuré / råörda lingon
saltgurka*

Pasta Gorgonzola D.O.P210:-

*Serranoskinka / päron / valnötter
skogssvamp / fikonmarmelad / parmesan*

Räksmörgås.....220:-

*200g räkor / rågbröd / ägg / sallad
picklad silverlök / majonnäs / pepparrotsskräm*

Caesarsallad kyckling210:-

*Kycklinglårfile / bacon / rostad kapris
picklad silverlök / dressing / krutonger
parmesan*

Hamburgare på högre.....220:-

*Cheddarost / baconchutney / sallad
parmesandressing / saltgurka / tomat
picklad silverlök / aioli / coleslaw
pommes frites*

Pepparpasta220:-

Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan

Skaldjurspasta.....230:-

*Pilgrimsmussla / scampi MSC / kräftstjartar
handskalade räkor / havskräfta / blåmusslor
tomat- och vitvinsås / parmesan*



VEGETARISKT / VEGANSKT

Tryffelrisotto.....220:-

*Portabellosvamp / parmesan / grönkålschips
Lägg till parmaskinka.....30:-*

Halloumisallad220:-

*Svampmix / romescodressing / svartrot
bladsallad*

Auberginegryta (vegansk)190:-

*Tomat / lök / potatis / smörbönor
jalapeñoskräm*

VARMRÄTT KÖTT

Hjortfilé 310:-

*Viltsås / skogssvamp / äppelchutney
ingefärsmarinerade lingon*

Secreto Iberico 295:-

*Rödvinssås / padrones / persiljesalsa
potatispuré med rostad vitlök*

Lammytterfilé 290:-

*Chèvre - & honungsslungade betor
rödvinssås*

Oxfile 320:-

*Rödvinssås / vitlöksstekta champinjoner
varmrökt sidfläsk*

Tillbehör varmrätter

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

VARMRÄTT FISK

Panerad rödtungafile 280:-

*(Panerad i ströbröd) kräftsås / stuvning
på handskalade räkor och kräftstjärtar
pressad potatis*

Torskrygg 280:-

Betor / kapris / rödvinssås / potatispuré

Fisk- och skaldjursgryta

bouillabaisse 260:-

Lax / torsk / blåmusslor

*handskalade räkor / tomat / fänkål / grädde
baguette / saffran / aioli*



MENYFÖRSLAG 1 – 495:-

Kräftsoppa

*Handskalade räkor / kräftstjärtar
havskräfta / aioli / baguette*

Oxfile

*Rödvinssås / vitlöksstekta champinjoner
varmrökt sidfläsk / potatisgratäng*

Crème brûlée

Bär / maräng

Vinpaket – 345:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

MENYFÖRSLAG 2 – 470:-

Gratinerad getost på toast

*Valnötter / honung / fikonmarmelad
päron / örtsallad*

Torskrygg

Betor / kapris / rödvinssås / potatispuré

Chokladfondant (gluten)

*Bourbon vaniljglass / färska bär
kaksmulor på mandelbiscotti*

Vinpaket – 345:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

SVENSKA SMAKER – 490:-

Kantarelltoast

*Briochebröd / krämiga kantareller
västerbottenost / dill / rödlök / smetana*

Hjortfilé

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

Bakad munk (gluten)

*Kanel - & honungsstekt äpple
rostade hasselnötter / Bourbon vaniljglass*

Vinpaket – 345:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

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

Det går ej att byta rätter
mellan menyerna.



DESSERT

Dessertfat i två våningar270:-

(två-fyra personer)

Kockarnas val av olika godsaker

Chokladfondant *(gluten)*100:-

Bourbon vaniljglass / färska bär

kaksmulor på mandelbiscotti

Friterad Camembert *(gluten)* ..110:-

Friterad kruspersilja / hjortronmylta

Bourbon vaniljglass

Bakad munk *(gluten)*100:-

Kanel - & honungsstekt äpple

rostade hasselnötter / Bourbon vaniljglass

Crème brûlée100:-

Bär / maräng

Chokladtryffel40:-

Mörk choklad / rostade hasselnötter

En kula glass eller sorbet35:-

BARNMENY (UPP TILL 12 ÅR)

Köttbullar90:-

Gräddsås / potatispuré / råörda lingon

sallad

Hamburgertallrik90:-

Pommes frites / sallad / tomat / gurka

Oxfile130:-

Bearnaisesås / rostade grönsaker

pommes frites

Pannkakor70:-

Jordgubbssylt / lättvispad grädde

Vaniljglass med chokladsås60:-





SHOPPINGLUNCH

LÖRDAGAR 12.00 - 17.00

Ångad rödtungafile159:-

*Kräftsås / stuvning på handskalade räkor
och kräftstjärtar / pressad potatis*

Boeuf bourguignon
på nattbakat högre159:-

*Potatispuré / rökt sidfläsk / svamp
dijon- & tryffelkräm*

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

Kräftsoppa 80:-

*Handskalade räkor / kräftstjärtar
aioli / baguette*

VARMRÄTT

Lågtempererad
flankstek189:-

*Rödvinsås / bearnaisesås
rostade grönsaker / potatisgratäng*

Ångad rödtungafile189:-

*Kräftsås / stuvning på handskalade räkor
och kräftstjärtar / pressad potatis*

Kalvschnitzel189:-

*Rödvinsås / gröna örter / rostad kapris
ansjoviskräm / ugnstek potatis*

DESSERT

Crème brûlée75:-

Bär / maräng

VITT VIN PÅ GLAS

The Coterie, Zephyr..... 119:-
Pinot Gris – Marlborough, Nya Zeeland

Francois Martenot..... 124:-
Chardonnay – Bourgogne, Frankrike

Weingut Gunderloch 139:-
(Ekologisk) Riesling – Rheinhessen, Tyskland

Bassermann-Jordan 149:-
*(Veganvänlig) Pinot Noir, Merlot,
Cabernet Sauvignon – Pfalz, Tyskland*

RÖTT VIN PÅ GLAS

Bodegas Artuke 119:-
Tempranillo, Viura – Rioja, Spanien

Lenz Moser 129:-
Zweigelt – Burgenland, Österrike

Montes, Reserva..... 132:-
Cabernet Sauvignon, Merlot – Colchagua Valley, Chile

Erath Resplendent 139:-
Pinot Noir – Oregon, USA

Weingut Dorli Muhr 142:-
*(Veganvänlig)
Blaufränkisch, Syrah – Carnuntum, Österrike*

ROSÉ PÅ GLAS

Laroche 109:-
Grenache, Syrah, Cinsault – Pays d'Oc, Frankrike

MOUSSERANDE VIN

La Collina dei Ciliegi, DOC..... 99:-
Glera – Venetien, Italien

Les Grands Chais, Crémant.... 109:-
*Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc
- Loire, Frankrike*

Bodegas, Jaume Serra, Brut
Nature (Piccolo 20 cl)..... 109:-
Macabeo, Parellada, Xarel lo – Penedès, Spanien

CIDER

Somersby Päröncider 68:-

Xide Cactus Lime..... 68:-

Xide Raspberry Blossom 68:-

Smirnoff Ice..... 80:-

Magners Äpplecider 68:-

ÖL

Falcon Export Fat 40 cl..... 69:-

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

Tuborg Classic Fat 40 cl 74:-

Staropramen Fat 40 cl 88:-

Eriksberg Karaktär Fat 40 cl.. 84:-

Berliner Kindl Fat 40 cl..... 89:-

Stigbergets Westcoast
IPA Fat 40 cl..... 98:-

Guinness Fat 50 cl..... 88:-

Kronenbourg Blanc Fat 40 cl... 84:-

Gästkran - Fråga personalen!

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

ALKOHOLFRIIT

Vintense Chardonnay 48:-
Alkoholfritt vitt vin – Belgien

Vistakulles Mousserande Äpple .69:-
*100% Traditionell mousserande äppeldryck
Huskvarna, Sverige*

Nozeco (Piccolo 20 cl) 75:-
Alkoholfritt mousserande – Frankrike

ALKOHOLFRITT / LÄSK

Alkoholfri Carlsberg45:-

Alkoholfri Eriksberg.....48:-

Alkoholfri Brooklyn
Hoppy Lager.....52:-

Alkoholfri cider,
Somersby päron39:-

Pepsi39:-

Pepsi Max.....39:-

7up Zero39:-

Zingo.....39:-

Esters Mineralvatten, liten39:-

Esters Mineralvatten, stor68:-

KAFFE

Kaffe / Thé36:-

Dubbel Espresso40:-

Cappuccino.....45:-

Caffe Latté47:-

KAFFEDRINKAR 4CL

Irish Coffee.....138:-
Irländsk whiskey

Kaffe Bailey's138:-
Bailey's

Kaffe Karlsson.....138:-
Cointreau, Bailey's

Kaffe D.O.M138:-
Bénédictine D.O.M.

Leonard Sachs138:-
Grand Marnier, kaffelikör

Calypso Coffee138:-
Mörk rom, kaffelikör

Mexican Coffee138:-
Tequila, kaffelikör

Caribbean Coffee138:-
Mörk rom, Malibu

Fragile Baby138:-
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.