



**Ester**  
vinbar matsal

*Vi på Ester hälsar er  
hjärtligt välkomna!*

**Est. 2002**

## ESTER SOMMARDRINKAR

Esters Coco drink .....138:-

*Galliano, Amaretto, sockerlag, citron  
och kokosskum*

Watermelon Breeze.....138:-

*Gin, vattenmelon, koriandersockerlag,  
citron och äggvita*

Raspberry Royale Fizz ..138:-

*Gin, hallon, citronjuice, sockerlag  
äggvita och tonic*

Sour Ginger .....138:-

*Gin, citron, ingefära, äggvita och tonic*

## CLASSICS

Old Fashioned .....138:-

*Whisky, sockerlag och angostura bitters*

Amaretto Sour.....138:-

*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*

Mojito .....138:-

*Rom, citronjuice, sockerlag, mynta, lime  
Smaker: original/hallon/kokos/jordgubb*

## FROZEN DAIQUIRIS

Jordgubbs daiquiri.....145:-

*Rom, citronjuice, sockerlag,  
jordgubbspuré*

Passions daiquiri .....145:-

*Rom, citronjuice, sockerlag,  
passionspuré*

Hallon daiquiri.....145:-

*Rom, citronjuice, sockerlag, hallonpuré*

## SPRITZ

Aperol spritz.....138:-

*Aperol, prosecco och soda*

Sarti spritz.....138:-

*Sarti, prosecco och soda*

Limoncello spritz.....138:-

*Limoncello, prosecco och soda*

Rabarber spritz .....138:-

*Rabarber, fläder, prosecco och soda*

Hugo spritz .....138:-

*Fläder, prosecco och soda*

## GIN DRINKAR

Hendricks.....152:-

*Med smak av rosor och apelsin,  
serveras med gurka och svartpeppar*

Hernö .....148:-

*Med smak av  
citrusfrukter, serveras  
med flädertonic och  
rosépeppar*

Tanqueray....149:-

*Med smak av koriander  
och citron, serveras med  
apelsin*

Sipsmith VJOP .....165:-

*Med smak av apelsin,  
serveras med lime och enbär*

Bombay.....144:-

*Med smak av koriander och citron,  
serveras med rosépeppar och citron*

Fjäre.....152:-

*Med smak av enbär och citrus,  
serveras med rabarbertonic*



## SMÅTT & GOTT

---

- Champinjoner .....65:-  
*Vitlök / persilja*
- Gambas.....105:-  
*Aioli / baguette*
- Marinerade oliver.....60:-  
*Tzatziki / baguette*
- Ostgratinerat vitlöksbröd.....60:-  
*Aioli*
- Calamares .....65:-  
*Aioli / baguette*
- Baconlindade dadlar.....70:-  
*Ädelost / fikonbalsamico*
- Kökets plockbricka .....280:-  
*(Lagom till 2-3 personer)*  
*Ost- och charkuterier / marinerade oliver*  
*kronärtskocka / rostade marconamandlar*  
*chips på jordärtskocka / basilikakräm / crostini*  
*bröd / druvor / fikonmarmelad / grissini*

## SMÅ RÄTTER

---

- Sparris efter säsong* \_\_\_\_\_
- Vit sparris .....150:-  
*Citronhollandaise / forellrom / gräslök*
- Grön sparris.....150:-  
*Ramlöskräms / parmaskinka / rostade*  
*hassel nötter*
- Carpaccio på oxfile .....150:-  
*Citron- och olivolja / bladsallad / rostade*  
*pinjenötter / friterad kapris / pesto*  
*hyvlat parmesan*
- Arancinibollar .....95:-  
*Basilikakräm / hyvlat parmesan*
- Västerbottenpaj.....160:-  
*Löjrom / rödlök / syrad grädde*
- 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

---

Råbiff.....220:-

*Dijonkräm / friterad kapris / picklad beta  
jordärtskockschips / rostad lök*

*Lägg till pommes strips .....40:-*

Hemlagade köttbullar .....210:-

*Gräddsås / färskpotatis / rårörda lingon  
pressgurka*

Biff Rydberg .....270:-

*Tärnad oxfilé / tärnad potatis / stekt lök  
confiterad äggula / dijonkräm*

Flanksteksallad .....220:-

*Bladsallad / hyvlad parmesan  
körsbärstomater / rostade pinjenötter  
halloumiost / chimichurridressing*

Räksmörgås.....220:-

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

Caesarsallad.....210:-

*Kycklinglårfilé / bacon / friterad kapris  
dressing / picklad silverlök / krutonger  
parmesan*

Hamburgare på högrev.....220:-

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

Pepparpasta .....230:-

*Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan*

Skaldjurspasta.....240:-

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

Pasta Parma. ....220:-

*Parmaskinka / valnötter / pesto  
soltorkade tomat / chili / vitlök  
champinjoner / bladsallad / parmesan*



## VEGETARISKT / VEGANSKT

---

Sparrisrisotto .....220:-

*Rostade hasselnötter / brynt smör  
parmesan / örtsallad*

*Lägg till parmaskinka / räkor .....40:-*

Halloumisallad .....220:-

*Mango- och yoghurt dressing / matvete  
avocado / körsbärstomater / rödlök /  
valnötter / bladsallad*

Rostad blomkål (veganskt).....190:-

*Puré på smörbönor / rökt paprika  
chimichurri*

## VARMRÄTT KÖTT

---

Mixgrill.....325:-

*Oxfile / entrecôte / lammfile*

*bearnaisesås / rödvinssås / chimichurri*

Svensk entrecôte.....295:-

*Tomat- och rödlöksallad / bearnaisesås*

Lammytterfile.....290:-

*Rödvinssås / getostkräm*

*rostade grönsaker*

Oxfile .....320:-

*Rödvinssås / vitlöksstekt zucchini*

Tillbehör varmrätter

*Sallad / potatisgratäng / pommes frites*

*risotto / färskpotatis / bakad potatis*

## VARMRÄTT FISK

---

Laxrygg .....285:-

*Romsås / sparris / dillslungad färskpotatis*

*grillad citron*

Torskrygg.....285:-

*Handskalade räkor / brynt smör*

*pepparrot från Fjärås / ägg / färskpotatis*

Halstrad Sashimi Tonfisk.....280:-

*Quinoasallad / sweet chili- och*

*korianderdressing / mango / ingefära*

*jordärtskockschips / avocado / sojaböner*

*gurka / grillad citron / lime- och jalapeñokräm*



## MENYFÖRSLAG 1 – 495:-

---

### Ester toast

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

### Oxfile

*Rödvinsås / vitlöksstekt zucchini potatisgratäng*

### Crème brûlée

*Bär / maräng*

### Vinpaket – 349:-

*3 glas utvalda viner av vår sommelier*

## MENYFÖRSLAG 2 – 480:-

---

### Carpaccio på oxfile

*Citron- och olivolja / bladsallad / friterad kapis / rostade pinjenötter / hyvlad parmesan / pesto*

### Torskrygg

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

### Frozen pistagecheesecake (Gluten)

*Bär*

### Vinpaket – 349:-

*3 glas utvalda viner av vår sommelier*

## SVENSKA SMAKER – 490:-

---

### Västerbottenpaj

*Löjrom / rödlök / syrad grädde*

### Svensk entrecôte

*Tomat- och rödlöksallad / bearnaisesås färskpotatis*

### Marängtårta (gluten)

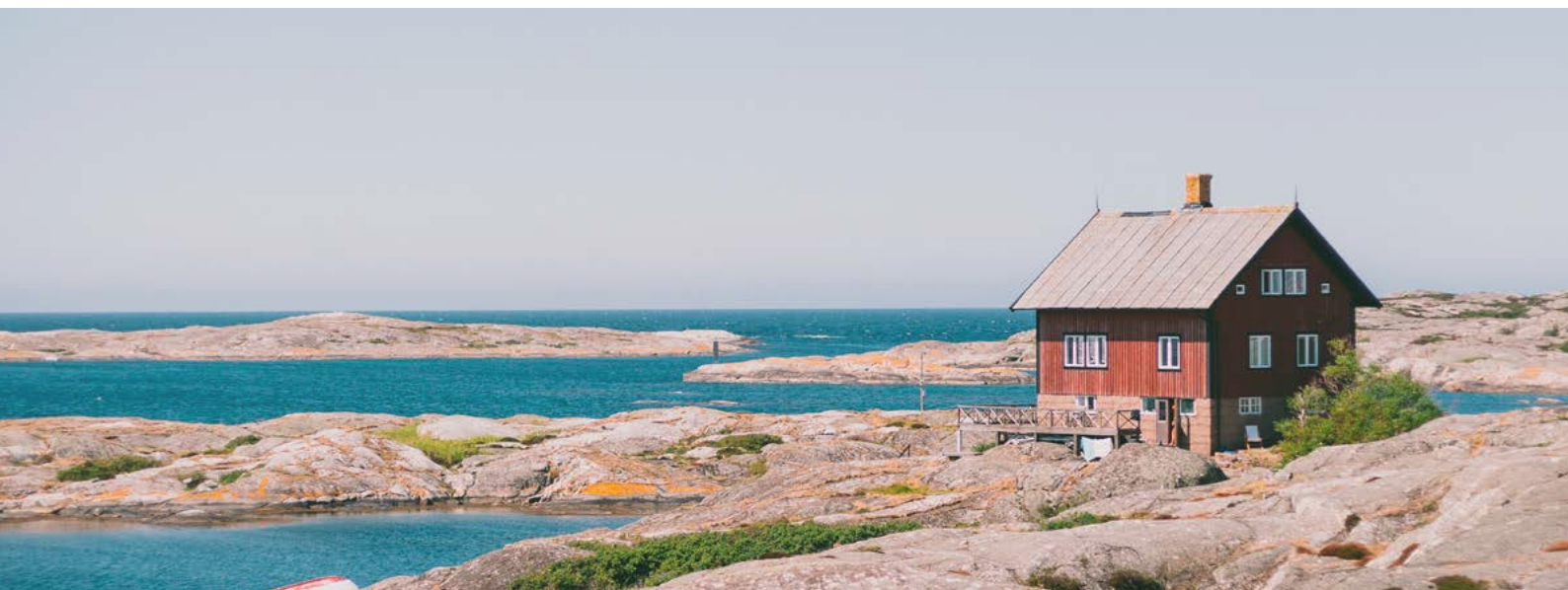
*Smörkräm / lemoncurd / vispad grädde jordgubbar*

### Vinpaket – 349:-

*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

---

Chokladmousse .....100:-

*Färska bär*

Marängtårta (*gluten*) .....100:-

*Smörkräm / lemoncurd / vispad grädde  
jordgubbar*

Frozen pistagecheesecake.....110:-

*Bär (gluten)*

Crème brûlée .....100:-

*Bär / maräng*

Chokladtryffel .....45:-

*Mörk choklad / rostade hasselnötter*

En kula glass eller sorbet ....40:-

## BARNMENY ( UPP TILL 12 ÅR )

---

Köttbullar .....95:-

*Gräddsås / färskpotatis / råörda lingon  
sallad*

Hamburgertallrik .....90:-

*Pommes frites / sallad / tomat / gurka*

Oxfile .....140:-

*Bearnaisesås / rostade grönsaker  
pommes frites*

Pannkakor .....75:-

*Jordgubbssylt / lättvispad grädde*

Vaniljglass med chokladsås ....60:-





## SHOPPINGLUNCH

LÖRDAGAR 12.00 - 17.00

---

Havets Wallenbergare.....159:-

*Potatispuré / brynt smör / gröna ärtor  
rörda lingon*

Lågtempererad kalvfilé .....159:-

*Bakad morot / färskpotatis / pepparsås*

Pepparpasta .....159:-

*Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan*

Crème brûlée .....75:-

*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 toast..... 80:-

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

### VARMRÄTT

Lågtempererad  
flankstek .....189:-

*Rödvinssås / bearnaisesås  
rostade grönsaker / potatisgratäng*

Laxfilé.....189:-

*Vitvinssås / handskalade räkor / färskpotatis*

Kalvschnitzel .....189:-

*Rödvinssås / gröna ärtor / friterad kapris  
ansjoviskräms / friterad färskpotatis*

### DESSERT

Crème brûlée .....75:-

*Bär / maräng*

## VITT VIN PÅ GLAS

---

Aveleda Fonte.....109:-

*Trajadura, Loureiro, Arinto, Fernão Pires  
Vinho Verde, Portugal*

Francois Martenot..... 124:-

*Chardonnay – Bourgogne, Frankrike*

Weingut Gunderloch .....139:-

*(Ekologisk) Riesling – Rheinhessen, Tyskland*

Weingut Bründlmayer.....142:-

*(Ekologisk) Grüner Veltliner  
Niederösterreich, Österrike*

Bassermann-Jordan.....149:-

*(Veganvänlig) Pinot Noir, Merlot,  
Cabernet Sauvignon – Pfalz, Tyskland*

## RÖTT VIN PÅ GLAS

---

Marqués de Vitoria Crianza... 119:-

*Tempranillo – Rioja, Spanien*

Vidal-Fleury GSM..... 119:-

*Grenache, Syrah, Mourvèdre – Rhône, Frankrike*

Montes, Reserva..... 132:-

*Cabernet Sauvignon, Merlot – Colchagua Valley, Chile*

Erath Resplendent ..... 139:-

*Pinot Noir – Oregon, USA*

Mandarossa Cavadiserpe....149:-

*Merlot, Alicante Bouschet - Sicilien, Italien*

## ROSÉ PÅ GLAS

---

Laroche .....109:-

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

Weingut Bründlmayer.....139:-

*(Ekologisk) Zweigelt – Niederösterreich, Österrike*

## 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..... 119:-

*Macabeo, Parellada, Xarel lo - Penedès, Spanien*

## CIDER

---

Somersby Päroncider ..... 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..... 95:-

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

---

Dr. Lossen ..... 58:-

*Alkoholritt vitt vin, Riesling – Tyskland*

Vistakulles Mousserande  
Äppledryck 33 cl..... 79:-

*100% Traditionell mousserande äppledryck  
Huskvarna, Sverige*

Codorníu Zero, Piccolo 25 cl... 75:-

*Alkoholritt mousserande, Xarel-lo,  
Chardonnay – Spanien*

## ALKOHOLFRITT / LÄSK

---

Alkoholfri Carlsberg .....	45:-
Alkoholfri Eriksberg.....	48:-
Alkoholfri Brooklyn Hoppy Lager.....	52:-
Alkoholfri cider, Somersby päron .....	39:-
Pepsi .....	39:-
Pepsi Max.....	39:-
7up Zero .....	39:-
Zingo.....	39:-
Esters Mineralvatten, liten ....	39:-
Esters Mineralvatten, stor ....	68:-

## KAFFE

---

Kaffe / Thé .....	38:-
Dubbel Espresso .....	42:-
Cappuccino.....	47:-
Caffe Latté.....	49:-

## KAFFEDRINKAR 4CL

---

Irish Coffee.....	138:-
<i>Irländsk whiskey</i>	
Kaffe Bailey's.....	138:-
<i>Bailey's</i>	
Kaffe Karlsson.....	138:-
<i>Cointreau, Bailey's</i>	
Kaffe D.O.M .....	138:-
<i>Bénédictine D.O.M.</i>	
Leonard Sachs .....	138:-
<i>Grand Marnier, kaffelikör</i>	
Calypso Coffee .....	138:-
<i>Mörk rom, kaffelikör</i>	
Mexican Coffee .....	138:-
<i>Tequila, kaffelikör</i>	
Caribbean Coffee .....	138:-
<i>Mörk rom, Malibu</i>	
Fragile Baby .....	138:-
<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.

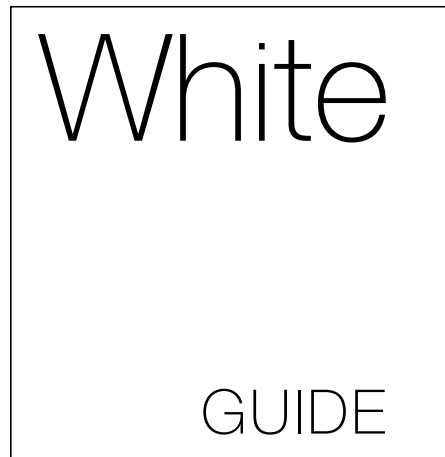
Men en individ tyckte inte att vi var värda mer än en snabbvisit. Han, eller om det var en hon, klev in genom fönstret – som inte var öppet – tittade snabbt genom menyn, trampade sönder möblemanget för att visa sitt missnöje och gjorde därefter sorti genom ytterdörren. Gästen var en älg. Både den och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

Men säg den lycka som varar. 2006 gick våra drömmar bokstavigt 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.**