



Ester
vinbar matsal

*Vi på Ester hälsar er
hjärtligt välkomna!*

Est. 2002

CLASSICS

Old Fashioned138:-

Whisky, sockerlag och angostura bitters

Amaretto Sour138:-

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

Raspberry Royale Fizz ..138:-

Gin, hallon, citronjuice, sockerlag

äggvita och tonic

Sour Ginger138:-

Gin, citron, ingefära, äggvita och tonic

Negroni (6 cl).....198:-

Gin, Martini Rosso och Campari bitter

Mojito138:-

Rom, citronjuice, sockerlag, mynta, lime

Smaker: original / hallon / kokos / jordgubb

Thai Basilika.....138:-

Gin, citron, basilikasockerlag

och kokosgrädde

FROZEN DAIQUIRIS

Jordgubbs daiquiri.....145:-

Rom, citronjuice, sockerlag,

jordgubbspuré

Passions daiquiri145:-

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 spritz138:-

Rabarber, fläder, prosecco och soda

Hugo spritz138:-

Fläder, prosecco och soda

GIN DRINKAR

Hendricks.....152:-

Med smak av rosor och apelsin,

serveras med gurka och svartpeppar

Hernö148:-

Med smak av

citrusfrukter, serveras

med flädertonics och

rosépeppar

Tanqueray149:-

Med smak av koriander

och citron, serveras

med apelsin

Sipsmith VJOP165:-

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

Champinjoner65:-

Vitlök / persilja

Gambas.....105:-

Aioli / grillat levainbröd

Marinerade oliver.....60:-

Tzatziki / baguette

Ostgratinerat vitlöksbröd.....60:-

Aioli

Calamares65:-

Aioli / baguette

Baconlindade dadlar70:-

Ädelost / fikonbalsamico

Kökets plockbricka280:-

(Lagom till 2-3 personer)

Ost- och charkuterier / marinerade oliver

kronärtskocka / rostade marconamandlar

rotfruktschips / basilikakräm / crostini

bröd / druvor / fikonmarmelad / grissini

SMÅ RÄTTER

Gratinerad getost

på levainbröd.....140:-

Valnötter / honung / fikonmarmelad

päron / örtsallad

Kräftsoppa140:-

Handskalade räkor / kräftstjärtar

havskräfta / aioli / baguette

Älgcarpaccio 150:-

Syltade kantareller / västerbottenost /

rostade hasselnötter / ingefärsmarinerade

lingon / pepparrotsskräm

Pepparrotssoppa140:-

Vitlöksgrillat rågbröd

Arancinibollar95:-

Basilikakräm / hyvlad parmesan

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
ingefärsmarinerade lingon*

Boeuf bourguignon
på nattbakat högreiv 🇸🇪220:-

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

Hemlagade köttbullar210:-

*Gräddsås / potatispuré / saltgurka
ingefärsmarinerade lingon*

Räksmörgås.....220:-

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

Caesarsallad.....210:-

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

Alt. Varmlökt lax och ägg.....240:-

Hamburgare på högreiv.....220:-

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

Pepparpasta230:-

Oxfile / lök / paprika / pepparsås / parmesan

Skaldjurspasta.....240:-

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

Pasta Gorgonzola D.O.P.220:-

*Päron / serranoskinka / valnötter
skogssvamp / fikonmarmelad / parmesan*



VEGETARISKT / VEGANSKT

Tryffelrisotto.....220:-

*Bakad portabellosvamp / hyvlad parmesan
gremolata*

Quinoasallad (vegansk).200:-

*Avokado / gurka / gräslök / rädisa
körsbärstomat / tranbär / dillolja / citronkräm
Lägg till varmrökt lax 40:-*

VARMRÄTT KÖTT

Hjortfilé 🇸🇪 310:-

*Viltsås / skogssvamp / äppelchutney
ingefärsmarinerade lingon*

Nattbakat lammlägg 🇸🇪 280:-

*Rödvinssås / rosmarin / vitlök / potatispuré
rostad morot / gremolata*

Oxfile 🇦🇷 320:-

*Rödvinssås / vitlökssteka champinjoner
varmrökt sidfläsk*

Tillbehör varmrätter

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

VARMRÄTT FISK

Panerad rödtungafile..... 285:-

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

Torskrygg..... 285:-

*Rostad blomkål / rökt sidfläsk / kapris
brynt smör / potatispuré*

Fisk- och skaldjursgryta

bouillabaisse 260:-

*Lax / torsk / saffran / handskalade räkor
blåmuslor / tomat / fänkål / grädde
grillat levainbröd med vitlök / aioli*



MENYFÖRSLAG 1 – 495:-

Kräftsoppa

*Handskalade räkor / kräftstjärtar
havskräfta / aioli / baguette*

Oxfile

*Rödvinssås / vitlökssteka champinjoner
varmrökt sidfläsk / potatisgratäng*

Crème brûlée

Bär / maräng

Vinpaket – 319:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

MENYFÖRSLAG 2 – 480:-

Gratinerad getost på levainbröd

*Valnötter / honung / fikonmarmelad
päron / örtsallad*

Torskrygg

*Rostad blomkål / rökt sidfläsk / kapris
brynt smör / potatispuré*

Chokladfondant

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

Vinpaket – 309:-

3 glas utvalda viner av vår sommelier

SVENSKA SMAKER – 490:-

Pepparrotssoppa

Vitlöksgrillat rågbröd

Hjortfilé

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

Bakad munk

*Kanel- och honungsstekt äpple
rostade hasselnötter / vaniljglass (gluten)*

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

Chokladfondant100:-

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

Friterad Camembert.....110:-

*Friterad kruspersilja / hjortronmylta
bourbon vaniljglass (gluten)*

Bakad munk.....100:-

*Kanel- och honungsstekt äpple
rostade hasselnötter / vaniljglass (gluten)*

Crème brûlée100:-

Bär / maräng

Chokladtryffel45:-

Mörk choklad / rostade hasselnötter

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

BARNMENY (UPP TILL 12 ÅR)

Köttbullar95:-

*Gräddsås / potatispuré / sallad
ingefärsmarinerade lingon*

Hamburgertallrik90:-

Pommes frites / sallad / tomat / gurka

Oxfile140:-

*Bearnaisesås / rostade grönsaker
pommes frites*

Pannkakor75:-

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 högreiv 159:-

Potatispuré / rött sidfläsk / svamp
dijon- och 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
havskräfta / aioli / baguette

VARMRÄTT

Lågtempererad

flankstek189:-

Rödvinssås / bearnaisesås
rostade grönsaker / potatisgratäng

Ångad rödtungafile189:-

Kräftsås / stuvning på handskalade räkor
och kräftstjärtar / pressad potatis

Kalvschnitzel189:-

Rödvinssås / gröna ärtor / friterad kapris
ansjoviskräm / stekt potatis

DESSERT

Crème brûlée75:-

Bär / maräng

VITT VIN PÅ GLAS

Aveleda Fonte.....109:-

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

Reyneke 124:-

*(Ekologisk) Chenin Blanc
Western Cape, Sydafrika*

Weingut Gunderloch139:-

(Ekologisk) Riesling – Rheinhessen, Tyskland

Domäne Wachau149:-

Grüner Veltliner - Wachau, Österrike

RÖTT VIN PÅ GLAS

Marqués de Vitoria Crianza... 119:-

Tempranillo – Rioja, Spanien

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

Grenache, Syrah, Mourvèdre – Rhône, Frankrike

Mezzacorona 124:-

Pinot Nero – Trentino, Italien

Robert Mondavi..... 142:-

Cabernet Sauvignon – Kalifornien, USA

Dorli Muhr 152:-

*(Ekologisk) Blaufränkisch, Syrah
Carnuntum, Österrike*

ROSÉ PÅ GLAS

Laroche109:-

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..... 119:-

Macabeo, Parellada, Xarel lo - Penedès, Spanien

CIDER

Somersby Päröncider68:-

Xide Cactus Lime.....68:-

Xide Raspberry Blossom68:-

Smirnoff Ice.....80:-

Magners Äpplecider68:-

ÖL

Falcon Export Fat 40 cl69:-

Carlsberg Hof Fat 40 cl69:-

Tuborg Classic Fat 40 cl74:-

Staropramen Fat 40 cl88:-

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:-

Gästkrän - Fråga personalen!

Carlsberg Export 33 cl68:-

Eriksberg Original 50 cl95:-

Corona 33 cl68:-

Ocean India, Pale Ale 50 cl ...83:-

Peroni Nastro Azzurro 33 cl...72:-

Peroni Nastro Azzurro 33 cl...72:-

Glutenfri lager

ALKOHOLFRIIT

Dr. Lössen 58:-

Alkoholfritt vitt vin, Riesling – Tyskland

Vistakulles Mousserande

Äppeldryck 33 cl..... 79:-

*100% Traditionell mousserande äppeldryck
Huskvarna, Sverige*

Codorníu Zero, Piccolo 25 cl...75:-

*Alkoholfritt 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>Irändsk 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.

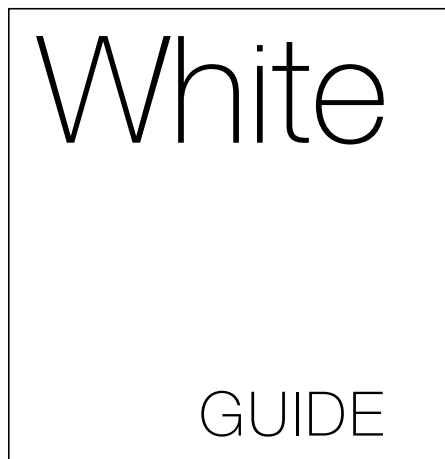
Men en individ tyckte inte att vi var värda mer än en snabbvisit. Han, eller om det var en hon, klev in genom fönstret – som inte var öppet – tittade snabbt igenom menyn, trampade sönder möblemanget för att visa sitt missnöje och gjorde därefter sorti genom ytterdörren. Gästen var en älg. Både den och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