Ester
Vinbar matsal

Vi på Ester hälsar er hjärtligt välkomna!

Est. 2002

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

Raspberry Royale Fizz ..138:-
Gin, hallon, citronjuice, sockerlag äggvita och tonic

Sour Ginger 138:-
Gin, citron, ingefära, äggvita och tonic

Negroni (6 cl).....198:-
Gin, Martini Rosso och Campari bitter

Mojito 138:-
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 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 / grillat levainbröd

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
rotfruktschips / basilikakräm / crostini
bröd / druvor / fikonmarmelad / grissini

SMÅ RÄTTER

Gratinerad getost
på levainbröd.....140:-
Valnötter / honung / fikonmarmelad
päron / örtsallad

Kräftsoppa 140:-
Handskalade räkor / kräftstjärtar
havskräfta / aioli / baguette

Älgcarpaccio 150:-
Syltade kantareller / västerbottenost /
rostade hasselnötter / ingefärsmarinerade
lingon / pepparrotskräm

Pepparrotssoppa 140:-
Vitlöksgrillat rågbröd

Arancinibollar 95:-
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 högrev 220:-
Potatispuré / rökt sidfläsk / svamp
dijon- och tryffelkräm

Hemlagade köttbullar 210:-
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 högrev..... 220:-
Cheddarost / baconchutney / sallad
parmesandressing / saltgurka / tomat / aioli
picklad silverlök / coleslaw / pommes frites

Pepparpasta 230:-
Oxfilé / lök / paprika / pepparsås / parmesan

Skaldjurspasta..... 240:-
Pilgrimsmussla / 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

Oxfilé 320:-
Rödvinssås / vitlöksstekta champinjoner
varmrökt sidfläsk

Tillbehör varmrätter
Sallad / potatisgratäng / pommes frites
risotto / pressad potatis / potatispuré

VARMRÄTT FISK

Panerad rödtungafilé..... 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
blåmusslor / tomat / fänkål / grädde
grillat levainbröd med vitlök / aioli

MENYFÖRSLAG 1 – 495:-

Kräftsoppa
Handskalade räkor / kräftstjärtar
havskräfta / aioli / baguette

Oxfilé
Rödvinssås / vitlöksstekta champinjoner
varmrökt sidfläsk / potatisgratäng

Créme 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

Chokladfondant 100:-
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)

Créme brûlée 100:-
Bär / maräng

Chokladtryffel 45:-
Mörk choklad / rostade hasselnötter

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

BARNMENY (UPP TILL 12 ÅR)

Köttbullar 95:-
Gräddsås / potatispuré / sallad
ingefärsmarinerade lingon

Hamburgertallrik 90:-
Pommes frites / sallad / tomat / gurka

Oxfilé 140:-
Bearnaisesås / rostade grönsaker
pommes frites

Pannkakor 75:-
Jordgubbssylt / lättvispad grädde

Vaniljglass med chokladsås 60:-

SHOPPINGLUNCH
LÖRDAGAR 12.00 - 17.00

Ångad rödtungafilé 159:-
Kräftsås / stuvning på handskalade räkor och kräftstjärtar / pressad potatis

Boeuf bourguignon
på nattbakat högrev 159:-
Potatispuré / rökt sidfläsk / svamp dijon- och tryffelkräm

Pepparpasta 159:-
Oxfilé / lök / paprika / pepparsås / parmesan

Créme 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
Kräftsoppa 80:-
Handskalade räkor / kräftstjärtar aioli / baguette

VARMRÄTT
Lågtempererad
flankstek 189:-
Rödvinssås / bearnaisesås rostade grönsaker / potatisgratäng

Ångad rödtungafilé 189:-
Kräftsås / stuvning på handskalade räkor och kräftstjärtar / pressad potatis

Kalvschnitzel 189:-
Rödvinssås / gröna ärtor / friterad kapris ansjoviskräm / stekt potatis

DESSERT
Créme brûlée 75:-
Bär / maräng

VITT VIN PÅ GLAS

Aveleda Fonte.....109:-
Trajadura, Loureiro, Arinto, Fernâo Pires
Vinho Verde, Portugal

Reyneke 124:-
(Ekologisk) Chenin Blanc
Western Cape, Sydafrika

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

Domäne Wachau 149:-
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 – Trentinoe, Italien

Robert Mondavi..... 142:-
Cabernet Sauvignon – Kalifornien, USA

Dorli Muhr 152:-
(Ekologisk) 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..... 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:-
Eriksberg Orginal 50 cl 95:-
Corona 33 cl 68:-
Ocean India, Pale Ale 50 cl 83:-
Peroni Nastro Azzurro 33 cl ...72:-
Peroni Nastro Azzurro 33 cl...72:-
Glutenfri lager

ALKOHOLFRITT

Dr. Lossen 58:-
Alkoholfritt vitt vin, Riesling – Tyskland

Vistakulles Mousserande
Äppledryck 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:-
Irländsk whiskey

Kaffe Bailey's 138:-
Bailey's

Kaffe Karlsson 138:-
Cointreau, Bailey's

Kaffe D.O.M 138:-
Bénédictine D.O.M.

Leonard Sachs 138:-
Grand Marnier, kaffelikör

Calypso Coffee 138:-
Mörk rom, kaffelikör

Mexican Coffee 138:-
Tequila, kaffelikör

Caribbean Coffee 138:-
Mörk rom, Malibu

Fragile Baby 138:-
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

White

GUIDE

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.