
FÖRRÄTTER STARTERS

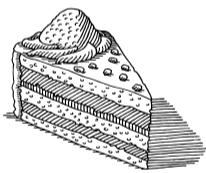
TOAST PELLE JANZON	215
RÖKTA RÅKOR	159
INKOKT VIT SPARRIS MED LÖJROM med hollandaisesås och picklad ämnesgurka	189
MAINEHUMMER	245/475

KLASSIKER CLASSICS

STEAK FRITES CAFÉ DE PARIS	245
RÅBIFF MED TILLBEHÖR	135/225
SALLAD NICOISE med grillad tonfisk, haricots verts, oliver, kokt ägg och kapris- och sardellvinägrett	198
MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR med potatispuré, råörda lingon och inlagd gurka	185
FLÄDERRIMMAD LAX med dillstuvad potatis	175

VEGETARISKT VEGETARIAN

FÅROSTGRATINERAD VIT SPARRIS med rostad mandel och grillad paprika	145
DAGENS SOPPA	95


EFTERRÄTTER DESSERT

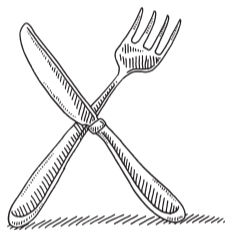
CRÈME BRULÉE	97
CHOKLADMOUSSE	48
KONFEKT	19

CHAMBRE SEPARÉE MÄSTERS

Vill du och dina vänner ha en helhetsupplevelse i mat och dryck? Välkomna ner till vårt exklusiva chambre separée med egen kock och servitris. Prata med oss, så får du veta mer.

**LÅT BLICKEN SVEPA
GENOM HISTORIEN**

Mäster Anders har legat på samma adress sedan 1905. Mycket av inredningen finns ännu kvar, som de senapsgula kakelväggarna och det brunbeige klinkergolvet. Men vissa inslag är av mer modernt snitt, de klotformade lamporna du ser i taket är exempelvis tidigt 30-tal och det brunnötta bordet du sitter vid köpte vi in samma år som jazzlegenden Charlie Parker gick ur tiden.


LUNCH LUNCH 11.30 - 15.00
MÅNDAG MONDAY

KYCKLINGSALLAD 129
grillat majskyklingbröst med parmesancreme, haricots verts, picklad silverlök och krutonger

KALL INKOKT LAX 129
med pressgurka, dillmajonäs och dillkokt färskpotatis

TISDAG TUESDAY

GRÄDDKOKT VILTSKAV 129
med smörstekta champinjoner, potatispuré och råörda lingon

POCHERAD SEJFILÉ 129
med citrusvelouté och potatis- och örtstomp

ONSDAG WEDNESDAY

POKÉ BOWL 129
med syrad biff, svart ris, sesammarinerad gurka, picklad kål och nashipäron

TONFISKWALLENBERGARE 129
med petite pois, brynt smör och potatispuré

TORSDAG THURSDAY

PANNBIFF 129
med rostad potatis, saltgurka och löksky

FISH N'CHIPS 129
på pankofriterad torsktail med krossade ärtor, mynta och home fries

FREDAG FRIDAY

GRILLAD LAMMENTRECÔTE 129
med grillad grön sparris, rostad mandel och sauterade tomater

BOUILLABAISSE 129
med aioli och körvel krutonger


CHAMPAGNE CHAMPAGNE

NV Austréau "La Chouette de Champillon" Blanc de Noirs 135

VITA VINER WHITE WINE

-15 Au Bon Climat Santa Barbara Chardonnay USA	135
-15 La Chablisienne Chablis 1:er Cru Grande Cuvée FRA	125
-16 Weingut Altenkirch Steillage Riesling Rheingau TYS	110
-16 Perrin La Vieille Ferme Blanc Rhône FRA	85
-16 Jurtschitsch Langenlois Grüner Veltliner ÖST	100
-17 Domaine W.Fevre Saint-Bris Sauvignon Blanc FRA	115

RÖDA VINER RED WINE

-13 Chateau Bouscassé Madiran FRA	110
-14 Louis Jadot Côte de Beaune-Villages FRA	135
-14 Giuseppe Cortese "Morassina" Barbera d'Alba ITA	120
-14 Ravenswood Old Vine Zinfandel USA	125
-14 Vidal-Fleury Côtes-du-Rhône FRA	105
-16 Perrin La Vieille Ferme Rouge Rhône FRA	85
-16 Bodegas Campillo El Nino Rioja SPA	95

FATÖL DRAUGHT BEER

TT Ekolager	55
Pilsner Urquell	58
Estrella Galicia	66
Lagunitas IPA	79
St:Eriks Lageröl Modern	74
Duvel Single	89
Kusken Svensk Lätt Ale Lättöl	39

FLASKÖL BOTTLED BEER

Lager 1905	79
Zatec Organic Glutenfri	67
Alkoholfri öl	41

CIDER CIDER

NV Galipette Brut	75
-14 Dupont Cidre Bouché Brut de Normandie	159

VATTEN & LÄSK WATER & SODA

Still Sparkling 75cl	39
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Zingo, 7-up	37


KAFFE & TE COFFEE & TEA

Mäster Anders bryggkaffe	34
Cappuccino	36
Caffè Latte	36
Espresso	26
Espresso dubbel	32
Koffeinfri espresso	32
Earl of Organic, Japanese Green, Rooibos	36

Vi har laktosfri mjölk och havremjölk.

