

### FÖRRÄTTER STARTERS

TOAST PELLE JANZON	215
RÖKTA RÅKOR	159
INKOKT VIT SPARRIS MED LÖJROM hollandaisesås och picklad ämnesgurka	189

MAINEHUMMER	245/475
-------------	---------

### KLASSIKER CLASSICS

STEAK FRITES CAFÉ DE PARIS	295
RÅBIFF MED TILLBEHÖR	135/225

SALLAD NICOISE	198
Grillad tonfisk, haricots verts, nicoiseoliver, kokt ägg och kapris-och sardellvinägg	

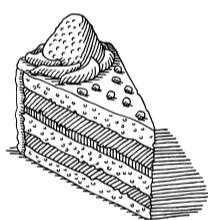
MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR med potatispuré, råörda lingon och inlagd gurka	185
---	-----

FLÄDERRIMMAD LAX med dillstuvad potatis	175
--	-----

### VEGETARISKT VEGETARIAN

GRILLAD BRUSCHETTA med buffelmozzarella och grillade grönsaker	145
---	-----

DAGENS SOPPA	95
--------------	----



### EFTERRÄTTER DESSERT

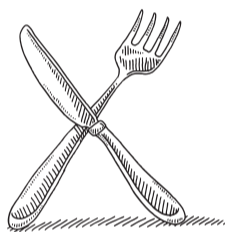
CRÈME BRULÉE	97
CHOKLADMOUSSE	48
CHOKLADTRYFFEL	19

## 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

PANNBIFF med löksky, saltgurka och rostad potatis	129
--	-----

LAXSALLAD på varmrokt lax, gröna bönor, färskpotatis, pepparrot och ägg	129
--	-----

#### TISDAG TUESDAY

HONUNGSGLACERADE KYCKLINGKLUBBOR med sötpotatis- fries och koriander- och vitlöksyoghurt	129
---	-----

HAVETS WALLENBERGARE med potatispuré, ärtor och brynt smör	129
---	-----

#### ONSDAG WEDNESDAY

LÄTTRIMMAT FLÄSKLÄGG med vårprimörer, senapssky och persilja	129
---	-----

MÄSTER ANDERS FISKPINNAR med med dansk remouladsås, sockerärtor och tournérad potatis	129
--	-----

#### TORSDAG THURSDAY

KALVROSTBIFF med krämig potatissallad, äpple, kapris och rostad schalottenlök	129
--	-----

BOUILLABAISSE på torsk och rödräka med inkokt fänkål och aioli	129
---	-----

#### FREDAG FRIDAY

GRILLAD FLÄSKKOTLETT med tomatallad, ramslöksbearnaise och rostad potatis	129
--	-----

HALSTRAD REGNBÅGSFILÉ med hovmästaresås och dillkokt potatis	129
---	-----



### CHAMPAGNE CHAMPAGNE

NV Autréau "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 IT	120
-14 Ravenswood Old Vine Zinfandel USA	125
-14 Vidal-Fleury Côtes du Rhône Villages 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

### 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.

