
FÖRRÄTTER STARTERS

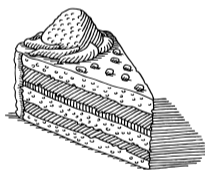
TOAST PELLE JANZON	215
RÖKTA RÅKOR	159
RÅRAKA MED LÖJROM och klassiska tillbehör	189
MAINEHUMMER	245/475

KLASSIKER CLASSICS

STEAK FRITES CAFÉ DE PARIS	295
RÅBIFF MED TILLBEHÖR	135/225
GRÖNKÅLSCAESAR MED KYCKLING rågkrutonger, picklad rödlök och parmesan	199
MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR med potatispuré, råörda lingon och inlagd gurka	185
RIMMAT FLÄSKLÄGG med rotmos, pepparrotbuljong och grovkornig senap	175

VEGETARISKT VEGETARIAN

PUYLINSRAGU med picklad butternutpumpa, smörstekt höstsvamp och friterad schalottenlök	145
DAGENS SOPPA	95


EFTERRÄTTER DESSERT

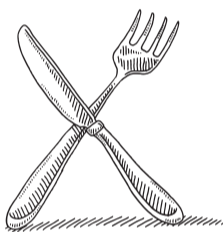
CRÈME BRULÉE	97
DAGENS GLASS/SORBET	48
KONFEKT	19

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

BOEUF LYONNAISE 129
på nattbakad oxbringa med karamelliserad lök, råstekt potatis och senapscrème

RISOTTO 129
med rostad butternutpumpa, friterad grönkål och smulad getost

TISDAG TUESDAY

MÄSTER ANDERS FALUKORV 129
med grädddragen savoykål, grovkornig senap och tournerad potatis

UGNSBAKAD KOLJAFILÉ 129
med vitvinsås, forellrom, smörslungade sockerärter och dillkokt amandinepotatis

ONSDAG WEDNESDAY

ÄLGFÄRSBIFFAR 129
med mandelpotatispuré, cognacgräddsås och råörda lingon

ÅNGAD TORSKRYGG 129
med äggsås, senapspicklad morot och tournerad potatis

TORSDAG THURSDAY

ÄRTSOPPPA 129
med plättar, drottning sylt och vispad grädd

STEKT PANERAD RÖDSPÄTTA 129
med dansk remoulad, smörkokta ärtor och tournerad potatis

FREDAG FRIDAY

STEAMED BUNS 129
med hoisinglaserad fläksida, srirachamajonnäs, syrlig kålsallad och koriander

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA 129
med rökt aioli och surdegskrutonger


CHAMPAGNE CHAMPAGNE

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

VITA VINER WHITE WINE

-16 Au Bon Climat Santa Barbara Chardonnay USA 135
-15 La Chablisienne Chablis 1er Cru Grande Cuvée FRA 125
-17 Weingut Altenkirch Steillage Riesling Rheingau TYS 110
-17 Perrin La Vieille Ferme Blanc Rhône FRA 85
-17 Domaine de la Chauvinière Muscadet sur Lie FRA 100

RÖDA VINER RED WINE

-13 Chateau Bouscassé Madiran FRA 110
-14 Louis Jadot Côte de Beaune-Villages FRA 135
-14 Corzano e Paterno Chianti DOCG ITA 120
-16 Ravenswood Old Vine Zinfandel USA 125
-14 Vidal-Fleury Côtes-du-Rhône FRA 105
-16 Bodegas Campillo El Nino Rioja SPA 95
-17 Perrin La Vieille Ferme Rouge Rhône FRA 85

FATÖL DRAUGHT BEER

TT Ekolager 55
Bernard Bohemian Lager 58
Bitburger Premium 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.

