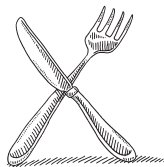

MÄSTERS

CUISINE SELECT DE STOCKHOLM, PARIS & NEW YORK



GÅRDSKOCKENS MENY

TOAST SKAGEN

handskalade räkor, majonnäs, pepparrot,
gräslök, smörstekt bröd, löjrom

GRILLAD HÄNGMÖRAD RYGGBIFF

bordelaisesås, bearnaisesås, tomatsallad,
pommes frites

VARM CHOKLADFONDANT

rårörda hallon, lättvispad grädde

750 KR

VINTIPS

FÖRRÄTT

NV Louis Roederer Champagne Brut Premier	895 kr
-16 A.Christmann Gimmeldingen Riesling Pfalz	650 kr

VARMRÄTT

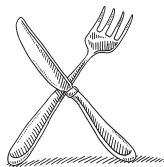
-14 Chateau Smith Cabernet Sauvignon Washington State	725 kr
-14 Yann Chave Crozes Hermitage Le Rouvre	825 kr
-10 Gran Clos Priorat	895 kr

DESSERT

NV Taylor 's 10 years old Tawny Port	96 kr/6cl
--------------------------------------	-----------

MÄSTERS

CUISINE SELECT DE STOCKHOLM, PARIS & NEW YORK



FRU GUSTAWAS MENY

LÖJROM PÅ RÅRAKA
med klassiska tillbehör

GRILLAD FJÄLLRÖDING
musselvelouté, potatispuré, rostad broccoli,
parmesan, hasselnötter

CRÈME BRULÉE

660 KR

DRYCKESTIPS

FÖRRÄTT

Mäster Anders Lager 1905	79kr
Purity Vodka Ultra 34 Premium	148kr/4cl
NV Louis Roederer Brut Premier	895kr

VARMRÄTT

-11 J-Y Devevey Champs Perdrix Hautes Côtes de Beaune	675 kr
-15 Dr. Salomon Undhof Steiner Tor Riesling Alte Reben Kremstal	775 kr
-13 Arnaud Ente Bourgogne Chardonnay	1175 kr

DESSERT

-16 Royal Tokaji Late Harvest	78 kr/6cl
-------------------------------	-----------

MÄSTERS

CUISINE SELECT DE STOCKHOLM, PARIS & NEW YORK



EXKLUSIV HELHETSUPPLEVELSE I MAT OCH DRYCK

Vill du överraska med en avskild släktmiddag eller kanske bjuda dina kunder på en upplevelse utöver det vanliga? Då rekommenderar vi varmt vår exklusiva chambre separée, en trappa ner på Mäster Anders. Här njuter du och ditt sällskap av en säsongsbetonad meny med utvalda viner från vår välsorterade vinkällare. Ni får en egen kock och kypare som ser till att ni trivs. Rummet har en vackert avskalad inredning, sober belysning och kröns av ett stilrent marmorbord med plats för 10 - 18 gäster.

Välkommen till Mästers!