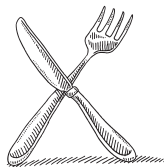

MÄSTERS

CUISINE SELECT DE STOCKHOLM, PARIS & NEW YORK



GÅRDSKOCKENS MENY

TOAST PELLE JANZON
med äggula, pepparrot, rödlök och löjrom

GRILLAD HÄNGMÖRAD RYGGBIFF
bordelaisesås, rostat vitlöksmör, blandsallad,
potatis- och svartrotsgratäng

VARM CHOKLADFONDANT
med varm hallonkompott, rostad vitchoklad och
vaniljglass

750 KR

VINTIPS

FÖRRÄTT

- | | |
|--|--------|
| -NV André Clouet Rosé Brut | 995 kr |
| -14 Domaine Jardin Spinifex "Papillon" | 775 kr |

VARMRÄTT

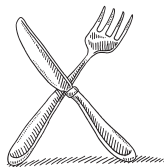
- | | |
|---|--------|
| -14 Chateau Smith Cabernet Sauvignon Washington State | 725 kr |
| -12 Gran Clos Priorat | 895 kr |
| -16 Domaine Font de Courtedune Chateauneuf-du-Pape | 995 kr |

DESSERT

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

MÄSTERS

CUISINE SELECT DE STOCKHOLM, PARIS & NEW YORK



FRU GUSTAWAS MENY

RÅRAKA MED LÖJROM
och klassiska tillbehör

GRILLAD HÄLLEFLUNDRAFILÉ
med potatis- och rotselleripuré, rödvinsås, rökt
sidfläsk, picklad lök och smörstekta champinjoner

CRÈME BRULÉE

675 KR

VINTIPS

FÖRRÄTT

- | | |
|--|--------|
| -NV Michel Gonet Millésimé Blanc de Blancs | 995 kr |
| -16 Patrick Piuze Terroir de Chablis | 850 kr |

VARMRÄTT

- | | |
|---|--------|
| -16 Au Bon Climat Santa Barbara County Pinot Noir | 695 kr |
| -16 Lismore Barrel Fermented Sauvignon Blanc | 775 kr |
| -17 Wölffer Estate Charsonnay | 775 kr |

DESSERT

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

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!