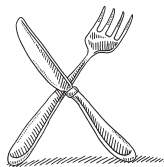

MÄSTERS

CUISINE SELECT DE STOCKHOLM, PARIS & NEW YORK



GÅRDSKOCKENS MENY

INKOKT VIT SPARRIS
med löjrom, hollandaisesås och picklad ämnes-
gurka

GRILLAD HÄNGMÖRAD RYGGBIFF
bordelaisesås, bearnaisesås, tomat sallad,
pommes frites

VIT CHOKLADGANACHE
med rostad fänkål, fänkålsflarn, syltad rabarber
och färska hallon

750 KR

VINTIPS

FÖRRÄTT

- | | |
|---|--------|
| -16 A.Christmann Gimmeldingen Riesling Pfalz | 650 kr |
| -16 Weingut Dr. Salomon Undhof Steiner Tor
Alte Reben Kremstal | 775 kr |

VARMRÄTT

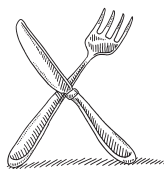
- | | |
|---|---------|
| -14 Chateau Smith Cabernet Sauvignon Washington State | 725 kr |
| -15 Yann Chave Crozes- Hermitage Le Rouvre | 825 kr |
| -97 Foradori Granato Teroldego Rotaliano | 1050 kr |

DESSERT

- | | |
|--|------------|
| -17 La Spinetta Bricco Quaglia Moscato d 'Asti | 80 kr/8 cl |
|--|------------|

MÄSTERS

CUISINE SELECT DE STOCKHOLM, PARIS & NEW YORK



FRU GUSTAWAS MENY

GRILLAD GRÖN SPARRIS
jordärtsskockscrème, smörstekta toppmurklor,
sparrissallad, västerbottenost och rostad mandel

GRILLAD FJÄLLRÖDING
hollandaisesås, varm primörsallad, dillsmörad
färskpotatis och blandsallad

CRÈME BRULÉE

660 KR

VINTIPS

FÖRRÄTT

- | | |
|--|--------|
| -15 Au Bon Climat Chardonnay Santa Maria California | 675 kr |
| -15 Sohm & Kracher Alte Reben Grüner Veltliner
Niederösterreich | 695 kr |

VARMRÄTT

- | | |
|--|---------|
| -17 Dog Point Vineyard Sauvignon Blanc Marlborough | 625 kr |
| -15 Weingut 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/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!