
MÄSTERS

CUISINE SELECT DE STOCKHOLM, PARIS & NEW YORK



GÅRDSKOCKENS MENY

TOAST PELLE JANZON
med äggula, pepparrot, rödlök och löjrom

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

HAVTORNSSUFFLÉ
med syltade havtorn och riven vit choklad

750 KR

VINTIPS

FÖRRÄTT

Lagunitas IPA och Herrgårds Aquavit 179 kr
-15 Roots Run Deep Educated Guess Chardonnay Carneros 745 kr

VARMRÄTT

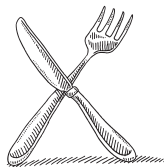
-14 Château Barrail du Blanc Saint-Emilion Grand Cru 675 kr
-14 Domaine Jardin Spinifex Barossa Valley 775 kr
-13 Bodegas Ponce Pino Manchuela 810 kr

DESSERT

-17 La Spinetta Bricco Quaglia Moscato d'Asti Piemonte 80 kr

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

660 KR

VINTIPS

FÖRRÄTT

NV Autréau La Chouette de Champillon Brut	795 kr
-16 Weingut Dr. Salomon Undhof Steiner Tor Riesling Alte Reben Kremstal	775 kr

VARMRÄTT

-16 Hacienda de Arínzano Chardonnay Navarra	745 kr
-16 Au Bon Climat Pinot Noir Santa Barbara	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!