

PRE DINNER

NV VEUVE CLICQOUT BRUT France Champagne	175	SIDECAR Hennessy VS, cointreau, lemon & sugar	145
VESPER MARTINI Bombay sapphire, vodka & lillet blanc	145	COSMOPOLITAN Vodka, cointreau, citron, sugar & cranberry	145
RYE MANHATTAN Bulleit rye, antica formula & angostura bitter	145	RUSTY NAILS Naked Grouse, drambuie	145

OYSTER

FINE DE NORMANDIE No. 3	One 45 / half dozen	255
OYSTER & PONZU	One	50
OYSTER NEW ORLEANS	One	50
DEEP FRIED OYSTER	One	50

BLINIS

Sour cream & red onion

Kaviar 10gr 395

Kaviar 30gr 695

Vendace roe 25gr 295

STARTERS

ESCARGOT Half a dozen garlic gratinated snails from Burgundy, parmesan, parsley and grilled levain	145
TOAST SKAGEN Shrimps in mayonnaise with toast, vendace roe, red onion and lemon	160
STEAK TARTARE Beef tenderloin, beets, capers, red onion egg yolk & dijon mustard	150/230
PELLE JANZON Beef tenderloin, red onion, toast, horseradish Vendace roe & egg yolk	215
RAZOR CLAM Wine cooked razor clam topped with garlic, ginger, lime and parsley, grilled levain	155
JERUSALEM ARTICHOKE SOUPE Fried mushrooms, Danish cress & herb oil	160
PANCETTA COPATA Thin sliced ham, garlic grilled levaine, green olivs from	175

LOBSTER FROM MAINE

Gratinated lobster with lemon, aioli,
parmesan, herb sallad and grilled levain

295/595

PLAT DU JOUR

Ask your waiter what we serve tonight..

CHARCOAL GRILL

SIRLOIN Black Angus	285
BEEF TENDERLOIN Tournedos on dry aged beef	345
ENTRECÔTE Black Angus	355
PORK CHOP On the bone	255
ARTIC CHAR Fillet from Nordic	235
TUNA Albacore	260
SURF 'N TURF Beef tenderloin & 1/2 lobster from Maine	585

SAUCES & BUTTER

BEARNAISE / CHILI BEARNAISE	40
HOLLANDAISE	35
RED WINE SAUCE	35
GREEN PEPPERCORN SAUCE	35
BEURRE BLANC	35
MUSHROOM SAUCE	40
CAFÉ DE PARIS BUTTER / GARLIC BUTTER	35

CLASSICS

MÄSTER ANDERS MEATBALLS Potato purée, cream sauce, lingonberry, caramelized onion & pickled cucumber	195
SALAD CHÉVRE CHAUD Chèvre, toast, roasted beetroot, walnut vinegrette endivs, rocket & sliced pear	215
MOULES FRITES White wine cooked mussels with herbs, french fries and aioli	240
SCHNITZEL ON THE BONE Breaded Iberico porksauerkraut, beurre blanc & green peas	295
GRILLED SEABASS Fried potatos, mushrooms, baby onion beurre blanc & trout roe	295
OVEN BAKED ZUCCHINI Datterini tomatos, truffle, mushroom, egg, parmesan carrot pur ee& herb dressing	245

T-BONE

Grilled dry-aged t-bone on the bone
Served with café de Paris butter,
tomato and onion salad, red wine sauce
& roasted potato

895

CÔTE DE BOEUF

Grilled entrecôte on the bone.
Garlic butter, french fries
bearnaise & tomato and onion salad

985

POTATO & SALAD

POTATO GRATIN	35
FRENCH FRIES	40
ROASTED POTATOS	35
HONEY ROASTED ROOT VEGETABLES	45
TOMATO & ONION SALAD	40
GARLIC FIRED CHAMPIGNON	55
ROCKET & PARMESAN	45

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	110	ICE CREAM / SORBET	50
TARTE FINE WITH APPLE	120	CHOCOLATE TRUFFLE	30
CHOCOLATE MOUSSE	95	CHEESE PLATE	145

MÄSTERS

For larger parties, you are welcome to book our chambre séparée..

Kungsholmen en tjugig vinterdag 1692

Kocken Anders Månsson Holm slår för första gången upp dörrarna till sitt nya värdshus, Mäster Anders. Krogen skulle snabbt bli ett välbesökt vattenhål för både dåtida hipsters och vanliga svenssons. Inte sällan kunde man se Årstafrun med sällskap njuta av en inkokt tupp, liksom Bellman med pyttipanna och immig middagssup, för att inte tala om Anckarström, som tillsammans med sina sammansvurna planerade mordet på Gustav III på krogen. 1905 flyttar Mäster Anders till den nuvarande adressen på Pipersgatan 1. Mycket av inredningen finns ännu kvar, som de senapsgula kakelväggarna, bruna trämöblerna och det brunbeige klinkergolvet. Idag är Mäster Anders ett omtyckt brasserie med svensk, fransk och amerikansk touche. Klassiskt och modernt på samma gång, precis som det var redan 1692.

Varmt välkommen!