

FÖRRÄTTER

ESCARGOT Ett halvt dussin vitlöksgratinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och grillat bröd	130
TOAST SKAGEN Räkor från västkusten, kalixlöjrom, toast, rödlök och citron	150
PELLE JANZON Lövttunn svensk oxfilé, äggula, pepparrot, rödlök kalixlöjrom och grillade brödkrutonger	215
RÅBIFF Egenmald svensk oxfilé, rödbeta, kapris, rödlök, äggula och dijonsenap	145/225
FRITERAD REBLOCHON Med körsbärstomater, rödlök, olivolja, oregano och basilika	145

KAVIAR

Royal Sibirian Caviar Baerii
Serveras med blini, smetana och rödlök
Tio gram 380
Trettio gram 720

PLAT DU JOUR

Fråga din kypare vad vi serverar ikväll.

TRÄKOLSGRILL

RYGGBIFF Med kappa från Dalsland, Sverige	270
OXFILÉ Tournedos från utvalda gårdar i Sverige	310
LAMMRACKS Hel rad med kappa, 500 gram	380
FLÄSKKOTLETT På ben från utvalda gårdar i Sverige	220
HUMMER Från Maine	250/500
FJÄLLRÖDING Filé från Island	220
GÖS Filé från Sverige	240
SURF 'N TURF Oxfilé tournedos och halv hummer från Maine	520

KLASSIKER

MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR Med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, brynt smör och inlagd gurka	185
MOULES FRITES Ett kilo vitvinskotta svenska blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	230
HAMBURGARE På högre med bacon, cheddar, silverlök, tomat, dressing och brioche. Serveras med pommes frites, coleslaw och saltgurka	220
CHÈVRE CHAUD Grillad chèvre, rödbetspuré, rostade gulbetor, pinjenötter, rucola, frystorkade hallon och balsamicosirap	200

CÔTE DE BOEUF

Ett kilo grillad entrecote på ben från Dalsland, hängmörad i 14 dagar. Serveras med café de Paris smör, tomat- och löksallad, bordelaise och pommes frites

800

OSTRON & SKALDJUR

UTAH BEACH No. 3	Ett 40 / halvt dussin	220
FINE DE NORMANDIE No. 3	Ett 35 / halvt dussin	190
ROCKEFELLER Gratinerat ostron med bacon, spenat, pastis	Ett 45 / halvt dussin	250
RÄKOR FRÅN VÄSTKUSTEN En näve med aioli och rostat levainbröd		170
GRATINERAD HUMMER FRÅN MAINE Med sotad citron, aioli, parmesan, örtsallad och grillat levainbröd	275/550	

SÅSER & SMÖR

BEARNAISE	30
BORDELAISE	25
BEURRE BLANC	25
CHILI BEARNAISE	30
CITRON MAYONNAISE	20
PROVENCALE SMÖR	25
CAFÉ DE PARIS SMÖR	25

POTATIS & SALLAD

POTATISGRATÄNG	35
POMMES FRITES	30
POTATISPURÉ	35
TIMJANSROSTADE ROTFRUKTER	30
TOMAT & LÖKSALLAD	40
GRÖNSALLAD	35
SMÖRSTÉKT BABYSPENAT	40

SKALDJURSPLATÅ

En hel nykokt hummer från Maine, en näve räkor från västkusten, två Utah Beach, två Fine de Normandie, två kammusslor och snökrabba
Serveras med västerbottensost, aioli och grillat bröd

1200

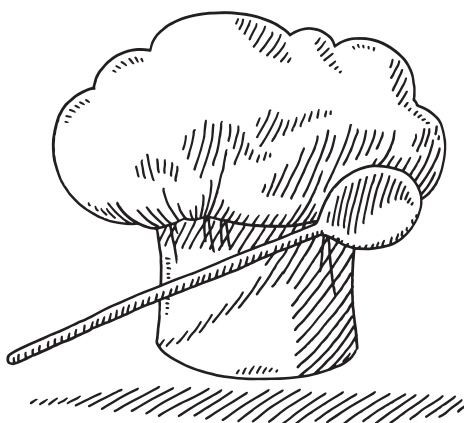
DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	110
TRYFFEL	30
GRÄDDGLASS	50
SORBET	50
CHOCKLADTÅRTA	100
KVÄLLENS OSTAR	145

MÄSTERS

För större sällskap är ni varmt välkomna att boka vår chambre séparée.

Prata med din kypare, så får du veta mer.



KUNGSHOLMEN EN TJURIG VINTERDAG 1692

Kocken Anders Månsson Holm slår för första gången upp dörrarna till sitt nya värds-
hus, Mäster Anders. Krogen skulle snabbt bli ett välbesökt vattenhål för både dåti-
da 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 senaps-
gula 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!