

FÖRRÄTTER

ESCARGOT	135
Ett halvt dussin vitlöksgratinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och grillat bröd	
TOAST SKAGEN	150
Räkor från västkusten, kalixlöjrom, toast, rödlök och citron	
RÅBIFF	145/225
Egenmald svensk oxfilé, rödbeta, kapris, rödlök, äggula och dijonsenap	
KANTARELL BAGEL	155
Tryffelcrème, friterad fönsterlav och sockrade lingon	
JORDÄRTSKOCKSSOPPA	135
Friterad ostronskivling och smörstekt kavring	

**GRATINERAD HUMMER
FRÅN MAINE**

Med sotad citron, aioli, parmesan, örtsallad och grillat levainbröd

275/550

PLAT DU JOUR

Fråga din kypare vad vi serverar ikväll.

TRÄKOLSGRILL

RYGGBIFF	270
Black Angus	
OXFILÉ	310
Tournedos från utvalda gårdar i Sverige	
FLÄSKKOTLETT	220
På ben från utvalda gårdar i Sverige	
LAMMKOTLETTER	350
Hängmörad i England	
HUMMER	250/500
Från Maine	
FJÄLLRÖDING	230
Filé från Island	
TONFISK	255
Albacore	
SURF 'N TURF	520
Oxfile tournedos och halv hummer från Maine	

KLASSIKER

MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR	185
Med potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, rårörda lingon och inlagd gurka	
MOULES FRITES	230
Vitvinskokta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	
HAMBURGARE	220
På högrev, bacon, cheddarost, tomat, dressing och brioche. Serveras med pommes frites, coleslaw och saltgurka	
BOUILLABAISSE	240
På blåmusslor, grillad rödräka, röding, lax, torsk med aioli och grillat levainbröd	
UNGSBAKAD SVAMPFYLLD ZUCCHINI	220
Pumpapuré, friterad ostronskivling samt citrus- & örtolja	

T-BONE

Hel grillad T-bone steak.
Serveras med café de Paris smör, tomat- och löksallad, bordelaise och pommes frites

850

OSTRON & SKALDJUR

UTAH BEACH	Ett 40 / halvt dussin	220
No. 3		
FINE DE NORMANDIE	Ett 45 / halvt dussin	255
No. 3		
FRITERAT OSTRON	Ett 45	
Chilimajonäs & gräslök		
RÄKOR FRÅN VÄSTKUSTEN		185
Aioli, citron och rostat levainbröd		
GRATINERADE GRÖNMUSSLOR		165
Vitlöks- & örtsmör		

SÅSER & SMÖR

BEARNAISE / CHILI BEARNAISE	30
BORDERLAISE	25
HOLLANDAISE	30
SANDEFJORDSÅS MED FORELLROM	30
AIOLI	25
CAFÉ DE PARIS SMÖR	25
KANTARELLSÅS	45

POTATIS & SALLAD

POTATISGRATÄNG	35
POMMES FRITES	30
ROSTAD POTATIS MED PERSILJA & VITLÖK	35
HONUNGSROSTADE ROTFRUKTER	35
TOMAT & LÖKSALLAD	40
BLANDSALLAD	40
SMÖRSTEKTA KANTARELLER	45

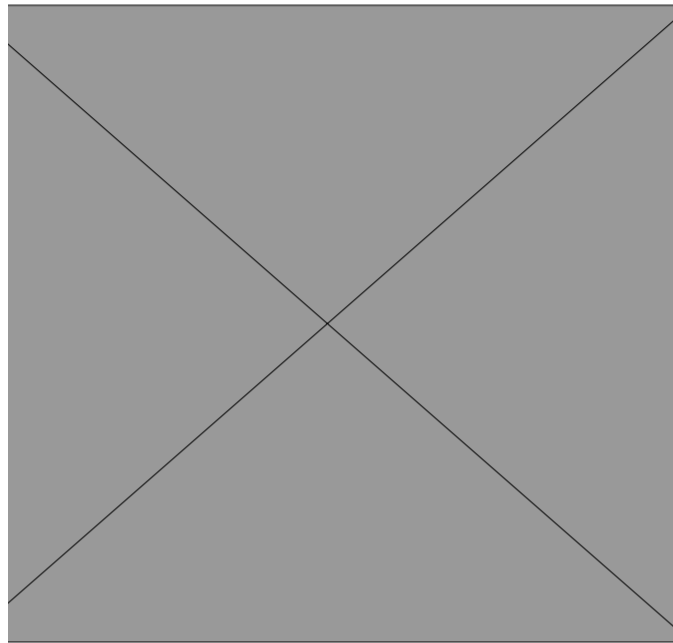
MÄSTERS

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

Prata med din kypare, så får du veta mer.

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	110	SORBET	50
TRYFFEL	30	SMULPAJ PÅ ÄPPLEN	130
GRÄDDGLASS	50	KVÄLLENS OSTAR	145



Kungsholmen en tjurig 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.