

## OSTRON

FINE DE NORMANDIE No. 3	Ett 45 / halvt dussin 255
OSTRON & PONZU Fine de Normandie, ponzu & forellrom	Ett 50
FRITERAT OSTRON Fine de Normandie, chilimajonnäs & gräslök	Ett 50
OSTRON NEW ORLEANS Fine de Normandie, vitlök, parmesan & chili	Ett 50

## SMÅ BLINIER

Smetana &amp; rödlök

Kaviar 10gr 395  
 Kaviar 30gr 695  
 Löjrom 25gr 295

## FÖRRÄTTER

ESCARGOT Ett halvt dussin vitlöksgratinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och levain	145
TOAST SKAGEN Räkor från västkusten, löjrom, toast, rödlök och citron	155
RÅBIFF Egenmald oxfilé, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap	145/225
PELLE JANZON Bankad oxfilé, rödlök, toast, pepparrot, löjrom & äggula	215
LUFTTORKAD SKINKA Vitlöksgrillat bröd, sicilianska oliver & inlagd lök	165
KNIVMUSSLOR Vinkokta knivmusslor dressade med vitlök, ingefära, lime och persilja, grillat levaine	155
JORDÄRTSKOCKSSOPPA Stekt skogssvamp, smörgåskrasse & örtolja	160

## T-BONE

Helgrillad T-bone steak.  
 Café de Paris smör, tomat & löksallad,  
 rödvinssås, & rostad potatis

850

## CÔTE DE BOEUF

Helgrillad entrecôte på ben.  
 Vitlökssmör, pommes frites,  
 bearnaise & tomat & löksallad

950

## PLAT DU JOUR

Fråga din kypare vad vi serverar ikväll.

## TRÄKOLSGRILL

RYGGBIFF Black Angus	280
OXFILÉ Tournedos på hängmörad filé	340
ENTRECÔTE Black Angus	350
FLÄSKKOTLETT På ben	250
FJÄLLRÖDING Filé från Norden	230
TONFISK Albacore	255
SURF 'N TURF Oxfile tournedos och 1/2 hummer från Maine	520

## SÅSER &amp; SMÖR

BEARNAISE / CHILI BEARNAISE	35
HOLLANDAISE	30
BORDELAISE	30
GRÖNPEPPARSÅS	30
BEURRE BLANC	35
SVAMPSÅS	50
CAFÉ DE PARIS SMÖR / VITLÖKSSMÖR	35

## DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	110
TARTE FINE MED KARAMELLISERAT ÄPPLE	120
CHOKLADMOUSSE	95

## KLASSIKER

MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR Potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, råroräda lingon och inlagd gurka	195
SALLAD CHÉVRE CHAUD Chèvre, toast, rostad rödbeta, valnötsvinegrette, endiver, ruccola & hyvlad päron	215
MOULES FRITES Vitvinskotta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	230
SCHNITZEL PÅ BEN Panerat ibericoflask, surkål, beurre blanc & krossade gröna örter	295
GRILLAD HAVSABBORRE Stekt potatis, säsongens svamp, silverlök, beurre blanc & forellrom	295
FYLLED UNGSBAKAD ZUCCHINII Datterini tomat, tryffel, champinjon, ägg, parmesan, morotspuré & ört dressing	235

## HUMMER FRÅN MAINE

Gratinerad hummer,  
 sotad citron, aioli,  
 parmesan, örtsallad  
 och levain

275/550

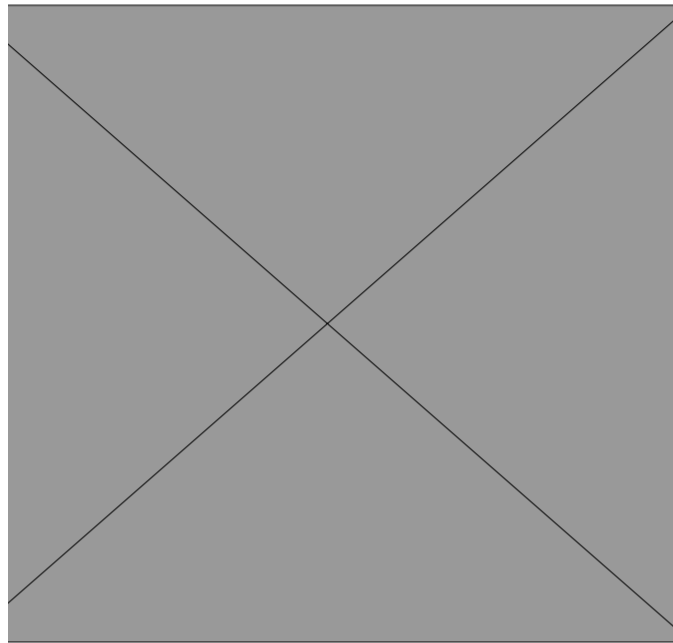
## POTATIS &amp; SALLAD

POTATISGRATÄNG	35
POMMES FRITES	35
ROSTAD POTATIS	35
HONUNGSROSTADE ROTSAKER	45
TOMAT & LÖKSALLAD	40
VITLÖKSSTEKTA CHAMPINJONER	55
RUCCOLA & PARMESAN	45

GRÄDDGLASS / SORBET	50
TRYFFEL	30
KVÄLLENS OSTAR	145

## MÄSTERS

För större sällskap är ni varmt välkomna att boka vårt 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 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.