

## OYSTER

FINE DE NORMANDIE No. 3	One 45 / half dozen	255
OYSTER & PONZU Fine de Normandie, ponzu & trout roe	One	50
OYSTER NEW ORLEANS Fine de Normandie, garlic, chili & pecorino	One	50
DEEP FRIED OYSTER Fine de Normandie, chili mayonnaise & chives	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		155
STEAK TARTARE Beef tenderloin, beets, capers, red onion egg yolk & dijon mustard	145/225	
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 Sicily & pickeld onion		165

## 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

850

## CÔTE DE BOEUF

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

820

## PLAT DU JOUR

Ask your waiter what we serve tonight.

## CHARCOAL GRILL

SIRLOIN Black Angus	280
BEEF TENDERLOIN Tournedos on dry-aged beef	340
ENTRECÔTE Black Angus	350
PORK CHOP On the bone	250
ARCTIC CHAR Fillet from Island	230
TUNA Albacore	255
SURF 'N TURF Beef tenderloin and 1/2 lobster from Maine	520

## SAUCES & BUTTER

BEARNAISE / CHILI BEARNAISE	35
HOLLANDAISE	30
RED WINE SAUCE	30
GREEN PEPPERCORN SAUCE	30
BEURRE BLANC	35
MUSHROOM SAUCE	50
CAFÉ DE PARIS BUTTER / GARLIC BUTTER	35

## CLASSICS

MÄSTER ANDERS MEATBALLS Potato purée, cream sauce, lingonberry, caramelized onion & pickled cucumber	195
SALAD CHÈVRE CHAUD Chèvre, toast, roasted beetroot, walnut vinegrette endivs, rocket & sliced pear	215
MOULES FRITES White wine cooked mussels with herbs, french fries and aioli	230
SCHNITZEL ON THE BONE Breaded Iberico porksauerkraut, beurre blanc & green peas	295
GRILLED SEABASS Fried potatoes, mushrooms, baby onion beurre blanc & trout roe	295
OVEN BAKED ZUCCHINI Datterini tomatos, truffle, mushroom, egg, parmesan carrot pur ee& herb dressing	235

## GRATINATED LOBSTER FROM MAINE

With lemon, aioli, parmesan,  
herb sallad and grilled levain

275/550

## POTATO & SALAD

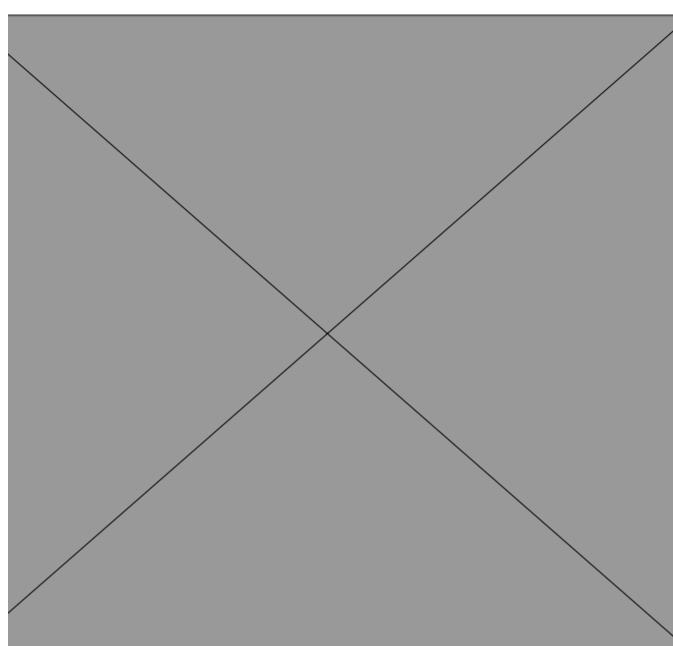
POTATO GRATIN	35
FRENCH FRIES	35
ROASTED POTATOS	35
HONEY ROASTED ROOT VEGETABLES	45
TOMATO & ONION SALAD	40
GARLIC FRIED CHAMPIGNON	55
ROCKET & PARMESAN	45

## 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..  
Ask your waiter, to find out more.



## 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.