

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, chilimajonäs & gräslök	Ett 50
OSTRON NEW ORLEANS Fine de Normandie, vitlök, pecorino & chili	Ett 50

FÖRRÄTTER

ESCARGOT Ett halvt dussin vitlöksgratinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och levain	135
TOAST SKAGEN Räkor från västkusten, löjrom, toast, rödlök och citron	155
VIT SPARRIS Hollandaise, löjrom & örtolja	195
RÅBIFF Egenmald oxfilé, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap	145/225
TRYFFERAD ÄGGRÖRA Rödräka, toast, gräslök & rostad hummerolja	180
PELLE JANZON Bankad oxfilé, rödlök, toast, pepparrot, löjrom & äggula	215

T-BONE

Helgrillad T-bone steak.
Café de Paris smör,
tomat- & löksallad, rödvinsås
och pommes frites

850

KÖTTBRICKA

Grillad entrecôte, oxfilé & fläskkotelett.
Bearnaise, rödvinsås,
tomat- & löksallad och pommes frites

960

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 Island	230
TONFISK Albacore	255
SURF 'N TURF Oxfilé tournedos och 1/2 hummer från Maine	520

KLASSIKER

MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR Potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, rårörda lingon och inlagd gurka	185
GIN GRAVAD LAX Dillstuvad potatis, syrad fänkål & kavringcrumble	225
MOULES FRITES Vitvinskokta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	230
PANERAD IBERICO RACK Surkål, beurreblanc & krossade gröna örter	295
GRILLAD GÖS Grönsparis, piperade, gremolata, forellrom & hollandaise	295
RATATOUILLE Zucchini, tomat, aubergine, "fior de latte" pecorino, rucicola & shalottenlök	235

HUMMER FRÅN MAINE

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

275/550

SÅSER & SMÖR

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

POTATIS & SALLAD

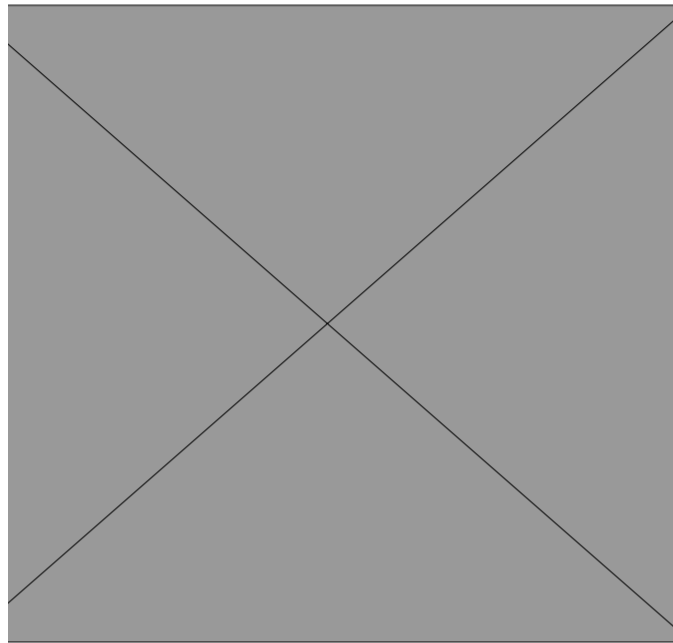
POTATISGRATÄNG	35
POMMES FRITES	30
FÄRSKPOTATIS	35
GRILLAD GRÖNSPARRIS	40
TOMAT & LÖKSALLAD	40
PIPERADE	40
CEASARSALLAD	40

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	110	GRÄDDGLASS / SORBET	50
FRITERAD MUNK	120	TRYFFEL	30
CHOKLADMOUSSE	95	KVÄLLENS OSTAR	145
RABARBERPAJ	115		

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.