

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

STARTERS

ESCARGOT Half a dozen garlic gratinated snails from Burgundy, parmesan, parsley and grilled levain		135
TOAST SKAGEN Shrimps in mayonnaise with toast, vendace roe, red onion and lemon		155
WHITE ASPARAGUS Hollandaise, vendace roe, herb oil		195
STEAK TARTARE Beef tenderloin, beets, capers, red onion egg yolk & dijon mustard	145/225	
TRUFFLED SCRAMBLED EGGS Redshrimp, toast, chives & roasted lobster oil		180
PELLE JANZON Beef tenderloin, redonion, toast, horseradish vendace roe & egg yolk		215

T-BONE

Grilled dry-aged t-bone on the bone
Served with café de Paris butter,
tomato and onion salad, red wine sauce
& french fries

850

Meat tray

Entrecôte, tenderloin & pork chop.
Bearnaise, red wine sauce,
tomato & onion salad and french fries

960

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	30
HOLLANDAISE	30
RED WINE SAUCE	30
GREEN PEPPERCORN SAUCE	30
BEURRE BLANC	35
GREMOLATA	30
CAFÉ DE PARIS BUTTER / GARLIC BUTTER	35

CLASSICS

MÄSTER ANDERS MEATBALLS Potato purée, cream sauce, lingonberry, caramelized onion & pickled cucumber	185
GIN SALTED SALMON Dill stewed potatoes, pickled fennel, rye bread crumble	225
MOULES FRITES White wine cooked mussels with herbs, french fries and aioli	230
BREADED IBERICO RACK Sauerkraut, beurre blanc & green peas	295
GRILLED PIKE-PERCH Green asparagus, piperade, gremolata trout roe & ollandaise	295
RATATOUILLE Zucchini, tomato, eggplant, "fior de latte" pecorino, arugola & shallot onion	235

GRATINATED LOBSTER FROM MAINE

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

275/550

POTATO & SALAD

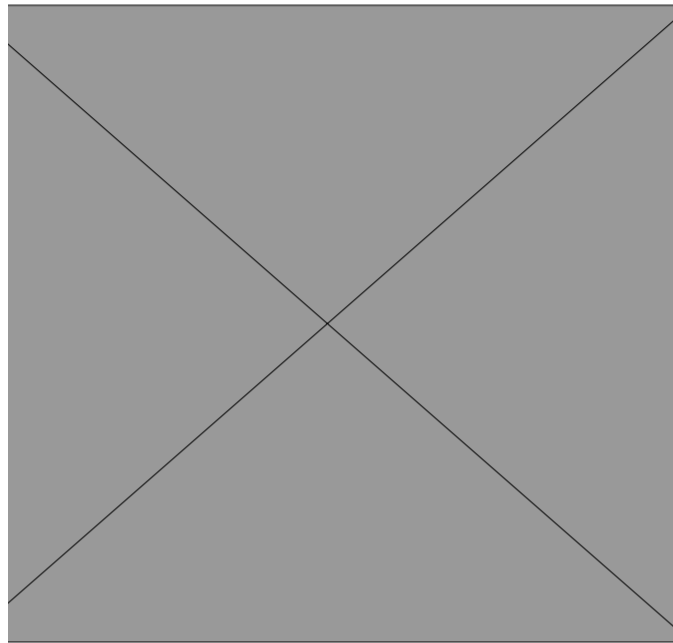
POTATO GRATIN	35
FRENCH FRIES	30
NEW POTATOES	35
GRILLED GREEN ASPARAGUS	35
TOMATO & ONION SALAD	40
PIPERADE	40
CEASAR SALAD	40

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	110	ICE CREAM / SORBET	50
DONUT	120	CHOCOLATE TRUFFLE	30
CHOCOLATE MOUSSE	95	CHEESE PLATE	145
RHUBARB PIE	115		

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.