

## OSTRON

FINE DE NORMANDIE No. 3	Ett 45 / halvt dussin 255
OSTRON BELON No. 3	Ett 50 / halvt dussin 285
GRILLAT OSTRON Fine de Normandie, gurka & blod grape	Ett 45
FRITERAT OSTRON Fine de Normandie, chilimajonäs & gräslök	Ett 45
GRATINERAT OSTRON Fine de Normandie, vitlök, pecorino & chili	Ett 50

## FÖRRÄTTER

ESCARGOT Ett halvt dussin vitlöksgratinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och grillat levain	135
TOAST SKAGEN Räkor från västkusten, löjrom, toast, rödlök och citron	155
RÅBIFF Egenmald svensk oxfilé, rödbeta, kapris, rödlök, äggula och dijonsenap	145/225
SALTBAKADE RÖDBETOR Rökt gräddfil, rökta mandlar, brynt smör & oxalis	140
FRANSK LÖKSOPPA Oxbuljong, levain & gruyèreost	135

## PLAT DU JOUR

Fråga din kypare vad vi serverar ikväll.

## TRÄKOLSGRILL

RYGGBIFF Black Angus	270
OXFILÉ Tournedos på hängmörad filé	320
ENTRECÔTE Black Angus	350
PÄRLHÖNA Bröstfilé med vinge	275
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, rörda lingon och inlagd gurka	185
MOULES FRITES Vitvinskokta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	230
SCHNITZEL CORDON BLEU Kalvytterfilé, skinka, ost, anjovissmör, kapris & rostad potatis	295
BOUILLABAISE Blåmusslor, grillad rödräka, lax, torsk, aioli & grillat levainbröd	285
PUMPA & BELUGALINSER Pumpapuré, belugalinsor, inlagd pumpa, babyspenat, hasselnötter & kålbuljong	240

## HUMMER FRÅN MAINE

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

275/550

## T-BONE

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

850

## SÅSER &amp; SMÖR

BEARNAISE / CHILI BEARNAISE	30
RÖDVINSSÅS	25
GRÖNPEPPARSÅS	30
SANDEFJORDSÅS MED FORELLROM	35
ANJOVISPISTOU	30
CAFÉ DE PARIS SMÖR	35

## POTATIS &amp; SALLAD

POTATISGRATÄNG	35
POMMES FRITES	30
ROSTADE BETOR	35
UNGSBAKADE ROTFRUKTER	35
TOMAT & LÖKSALLAD	40
BLANDSALLAD	40

## SJÖTUNGA

 Helgrillad Sjötunga.  
 Brynt smör, handskalade räkor,  
 confiterad fänkål & potatis

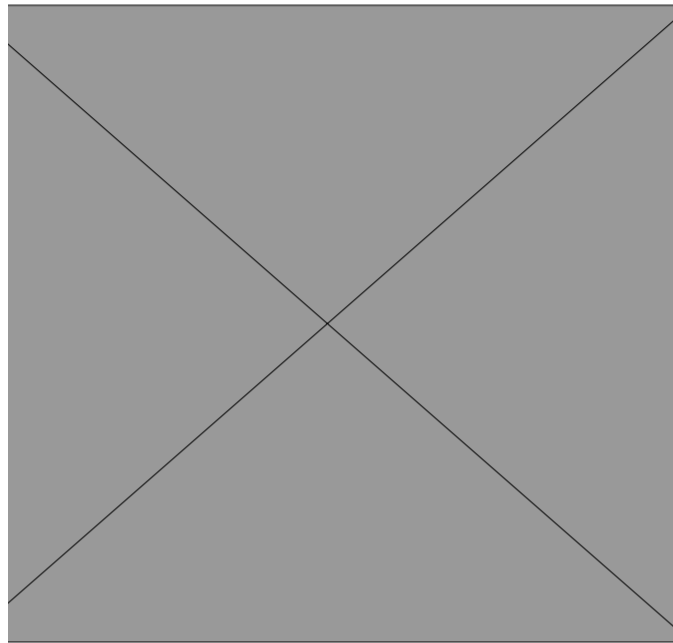
700

## DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	110	GRÄDDGLASS / SORBET	50
PERSIKOPAJ	125	TRYFFEL	30
CHOKLADMOUSSE	95	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.