

PRE DINNER

NV VEUVE CLICQOUT BRUT Frankrike Champagne	175	SIDECAR Hennessy VS, cointreau, citron & socker	145
VESPER MARTINI Bombay sapphire, vodka & lillet blanc	145	COSMOPOLITAN Vodka, cointreau, citron, socker & tranbär	145
RYE MANHATTAN Bulleit rye, antica formula & angostura bitter	145	RUSTY NAILS Naked Grouse, drambuie	145

OSTRON

FINE DE NORMANDIE No. 3	Ett 45 / halvt dussin	255
OSTRON & PONZU	Ett 50	
FRITERAT OSTRON	Ett 50	
OSTRON NEW ORLEANS	Ett 50	

SMÅ BLINIER

Smetana & 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	160
RÅBIFF Egenmald oxfilé, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap	150/230
PELLE JANZON Bankad oxfilé, rödlök, toast, pepparrot, löjrom & äggula	215
LUFTTORKAD SKINKA Vitlöksgrillat bröd, sicilianska oliver & inlagd lök	175
KNIVMUSSLOR Vinkokta knivmusslor dressade med vitlök, ingefära, lime och persilja, grillat levaine	155
JORDÄRTSKOCKSSOPPA Stekt skogssvamp, smörgåskrasse & örtolja	160

HUMMER FRÅN MAINE

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

295/595

PLAT DU JOUR

Fråga din kypare vad vi serverar ikväll.

TRÄKOLSGRILL

RYGGBIFF Black Angus	285
OXFILÉ Tournedos på hängmörad filé	345
ENTRECÔTE Black Angus	355
FLÄSKKOTLETT På ben	255
FJÄLLRÖDING Filé från Norden	235
TONFISK Albacore	260
SURF 'N TURF Oxfilé tournedos och 1/2 hummer från Maine	585

SÅSER & SMÖR

BEARNAISE / CHILI BEARNAISE	40
HOLLANDAISE	35
BORDELAISE	35
GRÖNPEPPARSÅS	35
BEURRE BLANC	35
SVAMPSÅS	40
CAFÉ DE PARIS SMÖR / VITLÖKSSMÖR	35

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	110	GRÄDDGLASS / SORBET	50
TARTE FINE MED KARAMELLISERAT ÄPPLE	120	TRYFFEL	30
CHOKLADMOUSSE	95	KVÄLLENS OSTAR	145

KLASSIKER

MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR Potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, rårörda lingon och inlagd gurka	195
SALLAD CHÉVRE CHAUD Chèvre, toast, rostad rödbeta, valnötsvinegrette, endiver, ruccola & hyvlad päron	215
MOULES FRITES Vitvinskokta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	240
SCHNITZEL PÅ BEN Panerat ibericoflask, surkål, beurre blanc & krossade gröna ärter	295
GRILLAD HAVSABBORRE Stekt potatis, säsongens svamp, silverlök, beurre blanc & forellrom	295
FYLLED UNGSBAKAD ZUCCHINII Datterini tomater, tryffel, champinjon, ägg, parmesan, morotspuré & örtdressing	245

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

895

CÔTE DE BOEUFHelgrillad entrecôte på ben.
Vitlökssmör, pommes frites, bearnaise & tomat & löksallad

985

POTATIS & SALLAD

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

Större sällskap?

Välkomna att boka vårt chambre séparée. Din kypare berättar gärna 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.

Varmt välkommen!