

OYSTER

FINE DE NORMANDIE No. 3	One 45 / half dozen 255
OYSTER BELON No. 3	One 50 / half dozen 285
GRILLED OYSTER Fine de Normandie, cucumber & red grapefruit	One 45
DEEP FRIED OYSTER Fine de Normandie, chili mayonnaise & chives	One 45
GRATINATED OYSTER Fine de Normandie, garlic, pecorino & chili	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
STEAK TARTARE Swedish beef tenderloin, beets, capers, red onion, egg yolk and dijon mustard	145/225
SALT BAKED BEETS Smoked sour cream, smoked almonds, browned butter & oxalis	155
FRENCH ONION SOUP Beef broth, levain & gruyère cheese	135

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

SOLE

Fried sole (on the bone) .
browned butter, shrimps
fennel confit & potatoes

800

PLAT DU JOUR

Ask your waiter what we serve tonight.

CHARCOAL GRILL

SIRLOIN Black Angus	270
BEEF TENDERLOIN Tournedos on dry-aged beef	320
ENTRECÔTE Black Angus	350
GUINEA FOWL Fillet with wing	275
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

CLASSICS

MÄSTER ANDERS MEATBALLS Potato purée, cream sauce, lingonberry, caramelized onion & pickled cucumber	185
MOULES FRITES White wine cooked mussels with herbs, french fries and aioli	230
SCHNITZEL CORDON BLEU Veal fillet, ham, cheese, anchovies butter, capers, & roasted potatoes	295
BOUILLABAISE Mussels, red shrimp, salmon, cod, aioli and grilled levain	275
PUMPKIN & BELUGA LENTILS Pumpkin purée, beluga lentils, pickled pumpkin , baby spinach, hazelnuts & cabbage broth	240

GRATINATED LOBSTER FROM MAINE

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

275/550

SAUCES & BUTTER

BEARNAISE / CHILI BEARNAISE	30
RED WINE SAUCE	25
GREEN PEPPERCORN SAUCE	30
SANDEFJORD SAUCE WITH TROUT ROE	35
ANCHOVY PISTOU	30
CAFÉ DE PARIS BUTTER	35

POTATO & SALAD

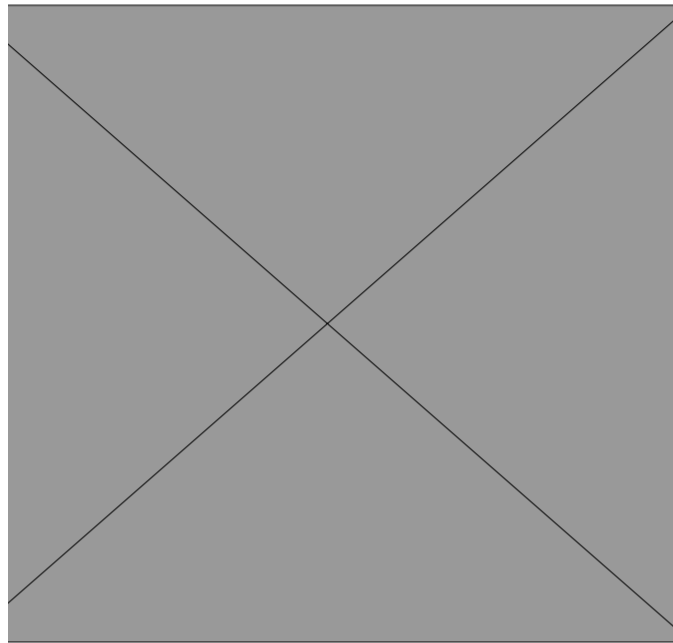
POTATO GRATIN	35
FRENCH FRIES	30
ROASTED BEETS	35
OVEN BAKED ROOT VEGETABLES	35
TOMATO & ONION SALAD	40
MIXED GREEN SALAD	40

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	110	ICE CREAM / SORBET	50
PEACH CRUMBLE	125	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.