

PRE DINNER			
THE NEWTON	185	BOULEVARDIER	195
Vodka, cointreau, äppel, mynta & citron		Bourbon, campari & röd vermouth	
FRENCH MULE	195	GREEN FIELDS	180
Cognac, fernet branca, ginger beer & lime		Vodka, grön curacau, persikalikör & citron	
PENNEGRONI	190	DIVISION BELL	185
Gin, aprikos brandy, galliano, röd vermouth, citron & agave		Mezcal, aperol, luxardo & lime	

OSTRON

OSTRON MARENNES-OLERON	st 45 / halvt dussin 255 No. 4
OSTRON & PONZU	Ett 50 Marennes-Oleron, ponzu & forellrom
FRITERAT OSTRON	Ett 50 Marennes-Oleron, chilimajonnäs & gräslök
OSTRON, BEURRE BLANC & GURKA	Ett 50 Marennes-Oleron, smörsås, gurka & dillolja

SNACKS

Chark- och ostbricka	245
Potatischips med löjrom, gräslök & gräddfil	115
Pimento de Padrone, parmesan & chili	105
Grillat levain, vitlök & parmesan	70
Marinerade oliver	45
Friterade Marconamandlar	45

SMÅ BLINIER

Serveras med smetana & rödlök

Kaviar 10gr 350
Kaviar 30gr 700
Kalix löjrom 30gr 280

FÖRRÄTTER

ESCARGOT	170
Ett halvt dussin vitlöksgratinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och grillat bröd	
TOAST SKAGEN	175
Räkor från västkusten, löjrom, rödlök och citron	
PELLE JANZON	215
Bankad oxfilé, rödlök, toast, pepparrot, löjrom & äggula	
TONFISKTARTAR	170
Tonfisk, gurka, avokado, lök, chilimajonnäs, forellrom & ponzu	
SVAMPPAJ	165
Blandsvamp, västerbottenost, lingon & syrad fänkål	

HUMMER FRÅN MAINE

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

DAGSPRIS

PLAT DU JOUR

Fråga din kypare vad vi serverar ikväll.

TRÄKOLSGRILL	
RYGGBIFF	305
Black Angus	
OXFILÉ	380
Tournedos på hängmörad filé	
ENTRECÔTE	395
Black Angus	
FLÄSKKOTLETT	255
På ben	
FJÄLLRÖDING	260
Filé från Norden	
TONFISK	270
Albacore	
SURF 'N TURF	DAGSPRIS
Oxfilé tournedos & 1/2 hummer från Maine	

SÅSER & SMÖR		POTATIS & SALLAD	
BEARNAISE	45	POTATISGRATÄNG	50
CHILI BEARNAISE	45	POMMES FRITES	45
RÖDVINSSÅS	40	ROSTAD POTATIS	40
GRÖNPEPPARSÅS	40	TOMAT & LÖKSALLAD	45
BEURRE BLANC	40	GRÖNSALLAD	50
AIOLI	35	ROSTADE BETOR & BRYNT SMÖR	65
CAFÉ DE PARIS SMÖR / VITLÖKSSMÖR	40	GRILLAD HJÄRTSALLAD & PARMESAN	70

DESSERTER			
KLADDKAKA	105	GRÄDDGLASS / SORBET	50
Vispad grädd & hallonsås			
BLÅBÄRSPAJ	105	TRYFFEL	40
Vaniljsås			
CRÈME BRÛLÉE	110	KVÄLLENS OSTAR	160

Större sällskap?

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

KLASSIKER

RÅBIFF	160/280
Egenmald oxfilé, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap	
MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR	205
Potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, rårörda lingon och inlagd gurka	
MOULES FRITES	270
Vitvinskokta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	
SCHNITZEL PÅ BEN	385
Panerad ibericoflask, surkål, beurre blanc & krossade gröna örter	
GÖS	390
Handskalade räkor, blåmusslor, smörsås, potatis, kantareller & grillad gurka	
GRILLAD HJORTYTTERFILÉ	440
Hasselbackspotatis, panchetta, haricot, svampsås & sockrade lingon	
GRILLAD KUNGSMUSSLING	365
Palsternackapuré, bakad rödbeta, gröna ärtor, hasselnötter, bryntsmör & parmesan chips	

T-BONE

Helgrillad T-bone steak.
Tomat & löksallad, bearnaise, & pommes frites

1250

CÔTE DE BOEUF

Helgrillad entrecôte på ben.
Vitlökssmör, grillad hjärtsallad sotad tomat & pommes frites

1300

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!