

PRE DINNER

NV VEUVE CLICQOUT BRUT Frankrike Champagne	215	PAPER PLANE Bourbon, amaro nonino, aperol & citron	165
PALOMA Tequila, pink grapefrukt & citron	155	BLUE ICE Vodka, blå curaçao & citron	150
PENNEGRONI Gin, aprikos brandy, galliano, röd vermouthe, citron & agave	165	BETWEEN THE SHEETS Cognac, rom, cointreau & citron	160

OSTRON

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

SNACKS

Prosciutto di Parma 18 månader	135
Potatischips med löjrom, gräslök & gräddfil	110
Friterade blomkålsbollar, parmesan, chili & dressing	105
Marinerade oliver	45
Friterade Marconamandlar	45

SMÅ BLINIER

Serveras med smetana & rödlök

Kaviar 10gr 395
Kaviar 30gr 695
Löjrom 25gr 295

FÖRRÄTTER

ESCARGOT Ett halvt dussin vitlöksgatinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och grillat bröd	155
TOAST SKAGEN Räkor från västkusten, löjrom, rödlök och citron	165
RÅBIFF Egenmald oxfile, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap	155/235
PELLE JANZON Bankad oxfile, rödlök, toast, pepparrot, löjrom & äggula	215
ANKRILLETTE Grillat bröd, lökchutney & cornichon	170
GRILLAD AVOKADO Kikärtkräm, rostade kikärtor, koriander & yoghurt	170

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 Black Angus	295
OXFILE Tournedos på hängmörad file	380
ENTRECÔTE Black Angus	390
LAMMKOTLETTER Nya Zeeland	370
FLÄSKKOTLETT På ben	255
FJÄLLRÖDING File från Norden	250
TONFISK Albacore	270
SURF 'N TURF Oxfile tournedos och 1/2 hummer från Maine	DAGSPRIS

SÅSER & SMÖR

BEARNAISE	40
CHILI BEARNAISE	40
BORDELAISE	35
GRÖNPEPPARSÅS	40
BEURRE BLANC	35
AIOLI	30
CAFÉ DE PARIS SMÖR / VITLÖKSSMÖR	35

DESSERTER

KLADDKAKA Vispad grädde & melba	100
RÖDVINSKOKT PÄRON Pistage & mascarponecrème	125
CRÈME BRÛLÉE	110

KLASSIKER

MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR Potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, rårörda lingon och inlagd gurka	195
MOULES FRITES Vitvinskotta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	260
SCHNITZEL PÅ BEN Panerad ibericoflask, surkål, beurre blanc & krossade gröna ärtor	295
GRILLAD GÖS Potatis, shimeji, haricot verts, smörsås, dill & forellrom	345
DIJON & DRAGON PENSALD LAMMFILE Potatisfondant, rödvinssky, steklök & haricot verts	375
BELUGALINSER Chèvre, friterad grönkål & rostad valnöt	310

T-BONE

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

1095

KÖTTFAT

CLUBSTEAK
VITLÖKS & SVARTPEPPARKORV
FLÄSKKOTLETT PÅ BEN
Serveras med grillad spetskål, sotad citron,
rostade cocktailtomater, pommes frites,
bearnaise & rödvinssås

1950

POTATIS & SALLAD

POTATISGRATÄNG	40
POMMES FRITES	40
ROSTAD POTATIS	35
VITLÖKSROSTAD BROCCOLI	55
TOMAT & LÖKSALLAD	45
GRÖNSALLAD	50
GRILLAD SPETSKÅL	70

CITRONTARTE Italiensk maräng	110
GRÄDDGLASS / SORBET	50
TRYFFEL	30
KVÄLLENS OSTAR	160

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!