

**PRE DINNER**

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

**OSTRON**

|                            |                       |     |
|----------------------------|-----------------------|-----|
| FINE DE NORMANDIE<br>No. 3 | Ett 45 / halvt dussin | 255 |
| OSTRON & PONZU             | Ett                   | 50  |
| FRITERAT OSTRON            | Ett                   | 50  |
| OSTRON NEW ORLEANS         | Ett                   | 50  |

**SNACKS**

|  |     |
|--|-----|
| Lufttorkad skinka, cornichons & grillat bröd     | 145 |
| Potatischips med löjrom, gräslök & chiligräddfil | 95  |
| Friterade blomkålsbollar med yoghurt dressing    | 95  |
| Boquerones, bröd, jalapeñomajonnäs & parmesan    | 115 |
| Marinerade oliver                                | 45  |
| Friterade Marconamandlar                         | 45  |

**SMA BLINIER**

Serveras med smetana &amp; rödlök

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

**FÖRRÄTTER**

|   |         |
|---|---------|
| ESCARGOT<br>Ett halvt dussin vitlöksgratinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och grillat bröd | 155     |
| TOAST SKAGEN<br>Räkor från västkusten, löjrom, rödlök och citron  | 165     |
| RÅBIFF<br>Egenmald oxfile, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap                                      | 155/235 |
| PELLE JANZON<br>Bankad oxfile, rödlök, toast, pepparrot, löjrom & äggula                                    | 215     |
| KAMMUSSLOR<br>Jordärtskockssoppa, forellrom, kavringmullor  | 195     |
| GRATINERAD PORTABELLO<br>Färskost, cheddar, ruccola, vinaigrette & valnötter                                | 165     |

**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<br>Black Angus                                    | 285 |
| OXFILE<br>Tournedos på hängmörad file                      | 350 |
| ENTRECÔTE<br>Black Angus                                   | 360 |
| FLÄSKKOTLETT<br>På ben                                     | 255 |
| FJÄLLRÖDING<br>File från Norden                            | 235 |
| TONFISK<br>Albacore  | 260 |
| SURF 'N TURF<br>Oxfile tournedos och 1/2 hummer från Maine | 595 |

**SÅSER & SMÖR**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| BEARNAISE                        | 40 |
| CHILI BEARNAISE                  | 40 |
| BORDELAISE                       | 35 |
| GRÖNPEPPARSÅS                    | 35 |
| BEURRE BLANC                     | 35 |
| SÅS CARDINAL                     | 40 |
| CAFÉ DE PARIS SMÖR / VITLÖKSSMÖR | 35 |

**DESSERTER**

|  |     |
|--|-----|
| CHOKLADTARTE<br>Vaniljsås & pistageglass                 | 120 |
| CHOKLADMOUSSE<br>Vispgrädde, hallon & rostad vit choklad | 95  |
| CRÈME BRÛLÉE   | 110 |

**KLASSIKER**

|  |     |
|--|-----|
| MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR<br>Potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, rårörda lingon och inlagd gurka   | 195 |
| MOULES FRITES<br>Vitvinskotta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli  | 255 |
| SCHNITZEL PÅ BEN<br>Panerad ibericoflask, surkål, beurre blanc & krossade gröna ärter  | 295 |
| GRILLAD HÄLLEFLUNDRA<br>Kantareller, potatis, bryntsmör & örtpanko   | 325 |
| GRILLADE LAMMRACKS<br>Rödvinsky, klyftpotatis & tzatziki   | 375 |
| CONFIT BYALDI<br>Gratäng gjord på zucchini, aubergine, tomat, sotad paprika, mozzarella. Serveras med en liten örtsallad slungad i vinäger och rostade pinjenötter | 295 |

**T-BONE**

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

1050

**KÖTTFAT**

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

1845

**POTATIS & SALLAD**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| POTATISGRATÄNG                    | 35 |
| POMMES FRITES                     | 40 |
| ROSTAD POTATIS                    | 35 |
| HONUNGS & SALVIA ROSTADE MORÖTTER | 45 |
| TOMAT & LÖKSALLAD                 | 40 |
| GRÖNSALLAD                        | 50 |
| GRILLAD SPETSKÅL                  | 65 |

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| ÄPPELPAJ<br>Vaniljglass | 100 |
| GRÄDDGLASS / SORBET     | 50  |
| TRYFFEL                 | 30  |
| KVÄLLENS OSTAR          | 145 |

**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!