

**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**

Chark- och ostbricka	245
Potatischips med löjrom, gräslök & gräddfil	115
Friterade blomkålsbollar, parmesan, chili & dressing	105
Marinerade oliver	45
Friterade Marconamandlar	45

**SMÅ BLINIER**

Serveras med smetana &amp; 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
PELLE JANZON Bankad oxfile, rödlök, toast, pepparrot, löjrom & äggula	215
TONFISKTARTAR Saku tonfisk, gurka, lök, sojamajonnäs, forellrom & ponzu	170
SVAMPRÖRA Smörstekt kavring, lingon & friterad beta	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
FLÄSKKOTLETT På ben	255
FJÄLLRÖDING File från Norden	250
TONFISK Albacore	270
CLUB STEAK 700gr Ryggbiff på ben	720
SURF 'N TURF Oxfile tournedos & 1/2 hummer från Maine	DAGSPRIS

**SÅSER & SMÖR**

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

**DESSERTER**

KLADDKAKA Vispad grädde & melba	100	CITRONTARTE Italiensk maräng	110
ZEPPOLA Friterad "munk" fylld med nutella	100	GRÄDDGLASS / SORBET	50
CRÈME BRÛLÉE	110	TRYFFEL	30
		KVÄLLENS OSTAR	160

**KLASSIKER**

RÅBIFF Egenmald oxfile, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap	155/235
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 ibericofläsk, surkål, beurre blanc & krossade gröna ärter	315
BOUILLABAISSE Blåmusslor, grillad rödräka, lax, torsk, aioli & grillat levain	325
GRILLAD HJORT Stekt brysselkål & skogssvamp, lingon & friterad potatiskaka	375
GRATINERAD CHÈVRE Rostade betor, hallon, grillad hjärtsallad & rostade pinjenötter	300

**T-BONE**Helgrillad T-bone steak.  
Tomat & löksallad, bearnaise,  
& pommes frites  
1100**CÔTE DE BOEUF**Helgrillad entrecôte på ben.  
Vitlökssmör, grillad hjärtsallad  
sotad tomat & pommes frites  
1250**POTATIS & SALLAD**

POTATISGRATÄNG	40
POMMES FRITES	40
ROSTAD POTATIS	35
TOMAT & LÖKSALLAD	45
GRÖNSALLAD	50
ROSTADE BETOR & BRYNT SMÖR	65
GRILLAD HJÄRTSALLAD & PARMESAN	70

**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!