

PRE DINNER

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

OSTRON

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

SMÅ BLINIER

Smetana & rödlök

Kaviar 10gr 395

Kaviar 30gr 695

Löjrom 25gr 295

FÖRRÄTTER

ESCARGOT Ett halvt dussin vitlöksgratinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och grillat bröd	150
TOAST SKAGEN Räkor från västkusten, löjrom, rödlök och citron	165
RÅBIFF Egenmald oxfilé, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap	150/230
PELLE JANZON Bankad oxfilé, rödlök, toast, pepparrot, löjrom & äggula	215
PUMPASOPPA Rostade pumpafrön, pumpaolja & cremé fraiche med tryffel	155

SNACKS

Potatischips med löjrom, gräslök & smaksatt gräddfil	95
Marinerade oliver	45
Friterade Marconamandlar	45
Lufttorkad skinka, levain & cornichons	145
Friterade blomkålsbollar med yoghurt dressing	95

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 Black Angus	285
OXFILÉ Tournedos på hängmörad filé	350
ENTRECÔTE Black Angus	360
FLÄSKKOTLETT På ben	255
FJÄLLRÖDING Filé från Norden	235
TONFISK Albacore	260
SURF 'N TURF Oxfile tournedos och 1/2 hummer från Maine	595

SÅSER & SMÖR

BERNAISE	40
CHILI BERNAISE	40
BORDELAISE	35
GRÖNPEPPARSÅS	35
BEURRE BLANC	35
SÅS CARDINAL	40
CAFÉ DE PARIS SMÖR / VITLÖKSSMÖR	35

DESSERTER

CHOKLADTARTE Vaniljsås & pistageglass	120	ÄPPELPAJ Vaniljglass	100
CHOKLADMOUSSE Vispgrädde, hallon & rostad vit choklad	95	GRÄDDGLASS / SORBET	50
CRÈME BRÛLÉE	110	TRYFFEL	30
		KVÄLLENS OSTAR	145

KLASSIKER

MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR Potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, rårörda lingon och inlagd gurka	195
MOULES FRITES Vitvinskokta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	245
GRILLAD HAVSABBORRE Blomkålspuré, pytt på höstens svampar, potatis och shalottenlök, beurre blanc & forellrom	295
SCHNITZEL PÅ BEN Panerat ibericofläsk, surkål, beurre blanc & krossade gröna örter	295
GRILLAD PORTOBELLO Selleripuré, rostad paprika, friterad jordärtskocka, picadilly tomat & parmesan	275
GRILLAD DOVHJORTYTTERFILÉ Potatisfondant, skogssvamp, lingon, madeirasky & friterad fönsterlav	415

T-BONEHelgrillad T-bone steak.
Café de Paris smör, tomat- & löksallad, rödvinssås, & rostad potatis

985

CÔTE DE BOEUFHelgrillad entrecôte på ben.
Vitlökssmör, pommes frites, bearnaise och tomat- & löksallad

1050

POTATIS & SALLAD

POTATISGRATÄNG	35
POMMES FRITES	40
ROSTAD POTATIS	35
HONUNGSROSTADE ROTSAKER	45
TOMAT & LÖKSALLAD	40
GRÖNSALLAD	50
ROSTAD BLOMKÅL MED BRYNT SMÖR & HASSELNÖTTER	50

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!