

**PRE DINNER**

NV VEUVE CLICQOUT BRUT Frankrike Champagne	215	PAPER PLANE Bourbon, amaro nonino, aperol & citron	180
PALOMA Tequila, pink grapefrukt & citron	180	BLUE ICE Vodka, blå curaçao & citron	165
PENNEGRONI Gin, aprikos brandy, galliano, röd vermouth, citron & agave	190	BETWEEN THE SHEETS Cognac, rom, cointreau & citron	190

**OSTRON**

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

**SNACKS**

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

**SMÅ BLINIER**

Serveras med smetana &amp; rödlök

Kaviar 20gr 500  
Kaviar 30gr 750  
Kalix löjrom 30gr 300

**FÖRRÄTTER**

ESCARGOT Ett halvt dussin vitlöksgatinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och grillat bröd	160
TOAST SKAGEN Räkor från västkusten, löjrom, rödlök och citron	170
PELLE JANZON Bankad oxfilé, rödlök, toast, pepparrot, löjrom & äggula	215
TONFISKTARTAR Saku tonfisk, gurka, lök, sojamajonnäs, forellrom & ponzu	170
PUMPASOPPA Soppa på butternut pumpa, rostade pumpafrön, pepparrotsgräddfil & friterad salvia	160

**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 <i>Black Angus</i>	305
OXFILÉ <i>Tournedos på hängmörad filé</i>	380
ENTRECÔTE <i>Black Angus</i>	390
FLÄSKKOTLETT <i>På ben</i>	255
FJÄLLRÖDING <i>Filé från Norden</i>	250
TONFISK <i>Albacore</i>	270
CLUB STEAK 700gr <i>Ryggbiff på ben</i>	785
SURF 'N TURF <i>Oxfilé tournedos &amp; 1/2 hummer från Maine</i>	DAGSPRIS

**SÅSER & SMÖR**

BEARNAISE	45
CHILI BEARNAISE	45
RÖDVINSSÅS	40
GRÖNPEPPARSÅS	40
BEURRE BLANC	40
AIOLI	35
CAFÉ DE PARIS SMÖR / VITLÖKSSMÖR	40

**DESSERTER**

KLADDKAKA Vispad grädde & hallonsås	105	GRÄDDGLASS / SORBET	50
KEY LIME PIE Hallonsås & vaniljglass	100	TRYFFEL	30
CRÈME BRÛLÉE	110	KVÄLLENS OSTAR	160

**KLASSIKER**

RÅBIFF Egenmald oxfilé, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap	155/270
MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR Potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, rårörda lingon och inlagd gurka	195
MOULES FRITES Vitvinskotta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	265
SCHNITZEL PÅ BEN Panerad ibericofläsk, surkål, beurre blanc & krossade gröna ärter	325
HÄLLEFLUNDRA Hummersås, sotad små lök, potatis, morot, sugar snaps & dillolja	420
GRILLAD HJORT Honungs- & rosmarin rostad morot, champinjoner, lingon, friterad potatiskaka & rödvinssås	405
GRILLAD KUNGSMUSSLING Palsternackapuré, bakad rödbeta, gröna ärtor, hasselnötter, bryntsmör & parmesan chips	365

**T-BONE**

Helgrillad T-bone steak.  
Tomat & löksallad, bearnaise,  
& pommes frites  
1150

**CÔTE DE BOEUF**

Helgrillad entrecôte på ben.  
Vitlökssmör, grillad hjärtsallad  
sotad tomat & pommes frites  
1300

**POTATIS & SALLAD**

POTATISGRATÄNG	50
POMMES FRITES	45
ROSTAD POTATIS	40
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!