

PRE DINNER			
HANTVERKSAPPELTINI	180	VINTERKRIGET	190
Vodka, manzanilla, grönt äpple & fläder		vodka, jaloviina, borghetti, fazer blå & salt	
CITRON & ELD	170	CLOVER CLUB	180
Vit vermouthe, grillad citron & champagne vinäger		Gin, hallon, citron & äggvita	
FLÄDER & FROST	185	HUSETS MARTINI	180
Vodka, akvavit, fläder, äppelsyra & soda			

OSTRON

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

SNACKS

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

SMÅ BLINIER

Serveras med smetana & rödlök

Kaviar 10gr 350
Kaviar 30gr 700
Kalix löjrom 30gr 280

FÖRRÄTTER

ESCARGOT	180
Ett halvt dussin vitlöksgratinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och grillat bröd	
TOAST SKAGEN	185
Räkor från västkusten, löjrom, rödlök och citron	
PELLE JANZON	225
Bankad oxfile, rödlök, toast, smetana, pepparrot, löjrom & äggula	
TONFISKTARTAR	180
Rostade sesamfrön, forellrom & gazpacho på paprika, tomat och kokos	
BURRATA	175
Datterinitomater, pistagepesto, syrad lök & basilika	

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	325
Black Angu	
OXFILE	380
Tournedos på hängmörad file	
ENTRECÔTE	395
Black Angus	
FLÄSKKOTLETT	255
På ben	
FJÄLLRÖDING	260
File från Norden	
TONFISK	270
Albacore	
SURF 'N TURF	DAGSPRIS
Oxfile tournedos & 1/2 hummer från Maine	

KLASSIKER

RÅBIFF	165/285
Egenmald oxfile, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap	
MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR	215
Potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, rårörda lingon och inlagd gurka	
MOULES FRITES	275
Vitvinskokta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	
SCHNITZEL PÅ BEN	385
Panerad ibericofläsk, surkål, beurre blanc & krossade gröna örter	
TORSKRYGG	425
Smörsås, räkor, pepparrot & dillslungad potatis	

T-BONE
(ca 1kg)

Helgrillad Svensk T-bone steak.
Tomat & löksallad, bearnaise,
& pommes frites
1550

TABLE de VIANDE

Fråga din kypare om
våran kött tavla

SÅSER & SMÖR		POTATIS & SALLAD	
BEARNAISE	45	POTATISGRATÄNG	50
CHILI BEARNAISE	45	POMMES FRITES	50
RÖDVINSSÅS	45	TOMAT & LÖKSALLAD	50
GRÖNPEPPARSÅS	45	GRÖNSALLAD MED DIJONNAISE	55
SVAMPSÅS	45	FRANSK POTATISSALLAD	55
BEURRE BLANC	45	SVAMPGRATINERAD BLOMKÅL	115
CAFÉ DE PARIS SMÖR / VITLÖKSSMÖR	45	GRILLAD HJÄRTSALLAD & PARMESAN	70

DESSERTER			
RABARBER	120	GRÄDDGLASS / SORBET	50
Rabarber på två sätt, kaka & brynt smör glass			
MARÄNG	105	TRYFFEL	40
Crème Pâtissière & färska bär			
CRÈME BRÛLÉE	110	KVÄLLENS OSTAR	160
Bär			

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!