

PRE DINNER

HANTVERKARS APPELTINI Vodka, manzanilla, grönt äpple & fläder	180	STJÄRNANS MARTINI vodka, havtron, vanilj, lime & champagne	190
CITRON & ELD Vit vermouth, grillad citron & cherry vinäger	170	CLOVER CLUB Gin, hallon, citron & äggvita	180
TÖRN & RABARBER Gin, rabarber, rosor, soda	185	HUSETS MARTINI	180

KLASSIKER

RÅBIFF Egenmald oxfilé, rödbeta, kapris, rödlök äggula & dijonsenap	160/280
MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR Potatispuré, karamelliserad lök, gräddsås, rörda lingon och inlagd gurka	205
MOULES FRITES Vitvinskokta blåmusslor med örter, pommes frites och aioli	270
SCHNITZEL PÅ BEN Panerad ibericofläsk, surkål, beurre blanc & krossade gröna örter	385
FRITERAD RÖDSPÄTTA Smörsås, dillolja, forellrom & potatissallad	375

OSTRON

OSTRON MARENNES-OLERON st 45 / halvt dussin No. 4	255
OSTRON & SÖT SOJA Marennes-Oleron, söt soja & 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
Potatiships 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 Ett halvt dussin vitlöksgatinerade sniglar från Bourgogne, parmesan, persilja och grillat bröd	175
TOAST SKAGEN Räkor från västkusten, löjrom, rödlök och citron	180
PELLE JANZON Bankad oxfilé, rödlök, toast, smetana, pepparrot, löjrom & äggula	220
TONFISKTARTAR Jalapeñomajonnäs, gurka, söt soja, friterad jalapeño & forellrom	175

HUMMER FRÅN MAINEGratinerad hummer, sotad citron, aioli,
parmesan, örtsallad och levain

DAGSPRIS

PLAT DU JOUR

Fråga din kypare vad vi serverar ikväll.

TRÄKOLSGRILL

RYGGBIFF Black Angus	305
OXFILÉ Tournedos på hängmörad filé	380
ENTRECÔTE Black Angus	395
FLÄSKKOTLETT På ben	255
FJÄLLRÖDING Filé från Norden	260
TONFISK Albacore	270
SURF 'N TURF Oxfilé tournedos & 1/2 hummer från Maine	DAGSPRIS

T-BONEHelgrillad T-bone steak.
Tomat & löksallad, bearnaise,
& pommes frites
1250**CÔTE DE BOEUF**Helgrillad entrecôte på ben.
Vitlökssmör, grillad hjärtsallad
sotad tomat & pommes frites
1300**SÅSER & SMÖR**

BEARNAISE	45
CHILI BEARNAISE	45
HOLLANDAISE	45
RÖDVINSSÅS	45
GRÖNPEPPARSÅS	45
BEURRE BLANC	45
CAFÉ DE PARIS SMÖR / VITLÖKSSMÖR	45

POTATIS & SALLAD

POTATISGRATÄNG	50
POMMES FRITES	45
TOMAT & LÖKSALLAD	45
GRÖNSALLAD MED DIJONNAISE	55
FRANSK POTATISSALLAD	55
GRILLAD GRÖNSPARRIS & ÖRTOLJA	105
GRILLAD HJÄRTSALLAD & PARMESAN	70

DESSERTER

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

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!