

DESSERT

Chokladterriner 165

Chokladmousse, ganache med hasselnötter & mörk rom, brownie, spritade körsbär & vaniljglass

Pavlova 135

Maräng, björnbärssorbet, yuzu & grädde

Tarte tatin 165

Karamelliserat äpple & crème anglais

Hallonsufflé 2-3 pers 285

Hallonsorbet, gräddmousse & pistagenötter

Tre utvalda ostar 155

Björnbärskompott & Sablékex med solrosfrön

Glass & Sorbet 55/kula

Bränd marängglass, karamelliserad bananglass med mörk rom, vaniljglass, hallonsorbet & björnbärssorbet

Sperling & Co is a cash free restaurant



facebook.com/sperlingoco



instagram.com/sperlingoco

PRE DINNER

Gimlet 190

Bombay Sapphire Premier Cru & limecordial

Georgia Peach Julep 190

Makers Mark Bourbon, Sperling Peach & Bitters Mint

Pornstar Martini 190

Absolut Vodka, Passion Fruit, Vanilla & Champagne Syrup

Cosmopolitan 190

Absolut Vodka, Cointreau, Sperling Cranberry Cordial, Lime & Orange

FÖRRÄTTER

Hummercarpaccio

Skaldjursemulsion, potatisstrings, picklad röd jalapeño

255

Ljummen krabb- & hummersallad

Avokado, sallat, kålrabbi, äpple & dijonnaise

245/395

Biff Pelle Janzon

Biff, löjrom, äggcrème, rödlök & smörstek toast

235

Svampsoppa

Konfiterad lök & hyvlad tryffel

265

100-dagars biff tataki

Sojavinaigrette, rostad vitlök, yuzu & forellrom

195

Grillat klyvt märgben

Persillade & Aleppo peppar

145

Bellota Ibérico 36 mån.

Råriven tomat, olivolja & crostini

260

TERRINE

Tomatterrine 175

Stracciatella & saltad citron

Styckmästarens terrine 185

Ostkräm, saltad gurka & talgkokt lök

Anklever - & oxsvansterinne 255

Gula sultanrussin, hasselnötter & pinjenötter

OSTRON

Ostronplateau Sperling

Fine de Claire strl 3

3 st/ 6 st/ 12 st

135/270/480

Serveras med schalottenlök, svinägrett, tabasco & citron

KAVIAR

Löjrom 30 g/50 g

295/395

Oscietra kaviar 10 g/30 g

295/795

Löjrom 50g - Oscietra kaviar 30g - Forellrom 50

1495

Serveras med dill-langos, citron, smetana & gräslök

Allergener? Fråga oss gärna vid beställning

FRÅN GRILLEN

Alla våra kött detaljer serveras med vår steksås och övrigt från grillen med gremolata

280 g	Biff UY, spannmål 200 dgr	425
280 g	Biff med kappa SCT, hängd 14 dgr, gräs	475
280 g	Entrecôte FI, Snellman, gräs	495
200 g	Oxfile SV, Dahlbergs, gräs	495
250 g	Hällefundra på ben	420
250 g	Kungsmussling	295
350 g	Hel havsabborre för 2 personer	545

Extra tillbehör

Oscietra kaviar 10 g	295
Halstrad anklever 50 g	180
Grillad hummerstjärt 90 g	290

KALLA TILLBEHÖR

Tomatsallad 70
Caesarsallad 70
Grönsallad 50
Selleri- & äppelslaw 45

VARMA TILLBEHÖR

Talgfriterade pommes frites 55
Dauphine gratin 70
Olivoljegrillad sötpotatis 45
Pilaffris 50
Grillad svamp & gravad äggula 55
Sauterade bönor & cecina 70
Friterad majs 55

För 2 Personer

Sperlings Porterhouse 900 g

SE, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs
1350

Vår Porterhouse serveras i två serveringar:
Grillad oxtartar med tryffel &
biff grillad på benet

Dessa rätter kräver längre tillagningstid, ca 45 min

För minimum 4 Personer

STYCKMÄSTARENS

URVAL

Clubsteak, entrecôte,
picaña & kvällens urval

Tomatsallad, pommes frites &
grönsallad

Bearnaisesås, grönpepparsås,
hummer- & harissasmör &
örter- & rostad vitlöksmör

595 P/P

SÅSER

Bearnaisesås 45
Choronsås 45
Bordelaisesås 65
Grönpepparsås 60
Rödvinsky 60
Gremolata 40
Salsa Picante 40

SMÖR

Hummer & harissa 60
Anklever & kyckling 80
Talg & citron 40
Svamp & tryffel 60
Örter & rostad vitlök 40

ÄDELDETAILJER

På Sperling & Co betyder ädelt mer än exklusivt. Det står för något förfinat, noggrant utvalt, varsamt hanterat och ofta sällsynt. Varje styckningsdetalj är personligen handplockad av kvällens köttmästare med fingertoppskänsla för smak, karaktär och kvalitet.

Här möts klassiska styckningsdetaljer och unika pärlor i begränsad mängd, kött som kräver precision, respekt och erfarenhet för att nå sin fulla potential. Ädelt är kött med själ, en berättelse om tid, hantverk och kompromisslös omsorg.

Det är dessa detaljer som blir kvällens hjärta vid bordet.

För 2 personer

220 g	Flapmeat	395
	URY, INK, spannmål	
	Wagyu/Black Angus	
170 g	Dovhjortsytterlår	425
	SV, Horns Säteri,	
	hängd 10 dgr, skog	
280 g	Talgstöpt entrecôte	795
	SV, SRB,	
	hängd 35 dgr, gräs	

850 g	Clubsteak	1125
	SV, hängd 28 dgr, gårdsdjur,	
	gräs	
850 g	Guldentrecôte på ben	1150
	FI, Snellman, hängd 35 dgr,	
	gräs	
850 g	Entrecôte på ben	1195
	SV, hängd 28 dgr, gårdsdjur,	
	gräs	
850 g	Entrecôte på ben	1395
	PL, platinum selection, Hereford	
	hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	
900 g	Entrecôte på ben	1995
	JP, Ito, Kagoshima, A5,	
	hängd 14 dgr, spannmål	

220 g	Picaña	375
	SV, Järvsö, hängd 7dgr,	
	gårdsdjur, gräs	
100 g	Biff	795
	JP, Ito, Kagoshima,	
	hängd 14 dgr, spannmål	
250 g	Biff	545
	USA, Creekstone, Angus,	
	180 dgr spannmål	

Dessa rätter kräver längre tillagningstid, ca 45 min

Allergener? Fråga oss gärna vid beställning