

DESSERT

Chokladterriner 165

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

Pavlova 135

Blodapelsinsorbet, rostad kokos & pomelo

Tarte tatin 165

Karamelliserat äpple & crème anglais

Hallonsufflé 2-3 pers 285

Hallonsorbet, gräddmousse & pistagenötter

Nybakad mandelkaka 95

Kardemummasocker

Tre utvalda ostar 155

Äppelkompott & Sablékex med solrosfrön

Glass & Sorbet 55/kula

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

Sperling & Co is a cash free restaurant



facebook.com/sperlingoco



instagram.com/sperlingoco

PRE DINNER

Bellini 190

Sperling Peach & Perrier-Jouët

Pornstar Martini 190

Absolut Vodka, Passion Fruit, Vanilla & Champagne Syrup

Georgia Peach Julep 190

Makers Mark Bourbon, Sperling Peach & Bitters Mint

Cosmopolitan 190

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

FÖRRÄTTER

Hummercarpaccio 255

Skaldjursemulsion, potatisstrings, picklad röd jalapeño

Ljummen krabb- & hummersallad 245/395

Avokado, sallat, kålrabbi, äpple & dijonnaise

Biff Pelle Janzon 235

Biff, löjrom, äggcrème, silverlök & smörstekt toast

Svampsoppa 265

Konfiterad lök & hyvlad tryffel

100-dagars biff tataki 195

Sojavinaigrette, rostad vitlök, yuzu & forellrom

Grillat klyvt mägerben 145

Persillade & Aleppo peppar

Jambon Noir de Bigorre 24 mån. 260

Råriven tomat, olivolja & crostini

TERRINE

Tomatterrine 175

Stracciatella & saltad citron

Styckmästarens terrine 185

Ostkräm, saltad gurka & talgkokt lök

Anklever - & oxsvansterine 255

Gula sultanrussin, hasselnötter & pinjenötter

OSTRON

Ostronplateau Sperling

Fine de Claire strl 3

3 st/ 6 st/ 12 st

135/270/480

Serveras med schalottenlöksvinägrett, 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

Vodka

Serveras välkyld till kaviar

Absolut Elyx 4cl 184

Belvedere 4cl 168

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

Extra tillbehör

Oscietra kaviar 10 g	295
Halstrad anclever 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
Grillad brysselkål, rostad Pata Negra & misosmör 70
Friterad majs 55

För 2 Personer

Sperlings T-bone steak 900 g

SE, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs
1350

Vår T-bone steak 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

Svensk entrecôte på ben, flankstek, finsk entrecôte & 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

400 g	Fläskracks	375
	SE, Hilmerdahl, Hampshire, spannmål	

280 g	Entrecôte	595
	SV, KLS, SRB, hängd 35 dgr, gräs	

220 g	Flankstek	375
	UY, El Rancho, Black Angus, 200 dgr spannmål	

850 g	Clubsteak	1125
	SV, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	

850 g	Entrecôte på ben	1195
	SV, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	

900 g	Entrecôte på ben	1995
	JP, Ito, Kagoshima, A5, hängd 14 dgr, spannmål	

850 g	Clubstek	2050
	ES, Miguel Vergara, Black Angus, hängd 35 dgr, spannmål	

100 g	Biff	795
	JP, Ito, Kagoshima, hängd 14 dgr, spannmål/gräs	

250 g	Biff	545
	USA, Creekstone, Black Angus, 180 dgr spannmål	

Dessa rätter kräver längre tillagningstid, ca 45 min

Allergener? Fråga oss gärna vid beställning