

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 märghen 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 - & oxsvansterterrine 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	545
250 g	Hällefundra på ben	420
250 g	Kungsmussling	295

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

635 p/p

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

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 Presa 375
ES, Cesar Nieto, Iberico, gräs/ekollon

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

850 g Clubstek på ben 1695
PL Platinum, Hereford, hängd 50 dgr, 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

280g Talgstöpt Entrecôte Diamond 795
SV, Östergötland, SRB, hängd 50 dgr, gräs

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

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

För minimum 4 Personer

ÄDELSTYCKMÄSTARENS

Entrecôte på ben från Ito, clubstek från Miguel Vergara & entrecôte från Poland Platinum

Tomatsallad, pommes frites & grönsallad

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

1250 p/p

Dessa rätter kräver längre tillagningstid, ca 45 min

Allergener? Fråga oss gärna vid beställning