

DESSERT

Chokladterriner 165

Chokladmouse, ganache med haselnötter & mörk rom, brownie, spritade körsbär & vaniljsglass

Pavlova 145

Sorbet på äpple & färska örter, inkokt glasrabarber, svart kardemumma & lättvispad grädde

Tarte tatin 165

Karamelliserat äpple & crème anglais

Jordgubbssufflé 2-3 pers 285

Jordgubbssorbet, citonverbena, pistagenötter & gariguettejordgubbar

Nybakad mandelkaka 95

Kardemummasocker & crème diplomat

Tre utvalda ostar 155

Björnbärskompott & Sablékex med solrosfrön

Glass & Sorbet 55/kula

Bränd marängglass, karamelliserad bananglass med mörk rom, vaniljglass, jordgubbssorbet & sorbet på äpple & färska örter

Allergener? Fråga oss gärna vid beställning



Bellini 190

Sperling Peach & Perrier-Jouët

Pornstar Martini 190

Absolut Vodka, Passion Fruit, Vanilla & Champagne Syrup

OSTRON

Ostronplateau Sperling

Fine de Claire strl 3

3 st/ 6 st/ 12 st

135/270/480

Serveras med schalottenlök,svinägrett, tabasco & citron

CHAMPAGNE

NV Perrier-Jouët 220

"Grand Brut" Epernay, Champagne, FRA

NV Ruinart 425

Brut Blanc de Blancs, Reims, Champagne, FRA

Georgia Peach Julep 190

Makers Mark Bourbon, Sperling Peach & Bitters Mint

Cosmopolitan 190

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

KAVIAR

Löjrom 30g/50g - 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 4 cl. 184

Belvedere 4 cl. 168

FÖRRÄTTER

Ljummen krabb- & hummersallad 245/395
Avokado, sallat, kålrabbi, äpple & dijonnaise

Svampsoppa 265
Konfiterad lök & hyvlad tryffel

Tomatterrine 175
Stracciatella & saltad citron

Hummercarpaccio 255

Skaldjursemulsion, potatisstrings, picklad röd jalapeño

Biff Pelle Janzon 235

Biff, löjrom, äggcrème, rödlök & smörstekt toast

100-dagars biff tataki 195

Sojavinaigrette, rostad vitlök, yuzu & forellrom

Grillat klyvt märkeben 145
Persillade & Aleppo peppar

Jambon Noir de Bigorre 24 mån. 260
Råriven tomat, olivolja & crostini

Styckmästarens terrine 185
Ostkräm, saltad gurka, talgkokt lök

Anklever - & oxsvansterterrine 255
Gula sultanrussin & pinjenötter

Allergener? Fråga oss gärna vid beställning

FRÅN GRILLEN

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

280 g	Biff UY, spannmål 200 dgr	425	1500 g	Halv Ungtupp SV för 2-3 pers	625
280 g	Biff med kappa SCT, hängd 14 dgr, gräs	495	250 g	Hällefundra på ben NO	420
280 g	Entrecôte FI, Snellman, gräs	495	250 g	Baby Ostronskivling SV, Dalarna	255
200 g	Oxfile SV, Dahlbergs, gräs	495	450 g	Hummer CAN	1/2 345 1/1 655

För minimum 4 Personer

STYCKMÄSTARENS
URVAL

Clubstek, flankstek, finsk entrecôte & kvällens urval
Tomatsallad, pommes frites & grönsallad.
Bearnaisesås, grönpepparsås, hummer- & harissasmör,
örter- & rostad vitlöksmör

635 p/p

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

ÄDELDETAILJER

220 g	Abanico ES, Cesar Nieto, Iberico, Gräs, ekollon	345
280 g	Talgstöpt Entrecôte SV, Östergötland, SRB, hängd 50 dgr, gräs	795
220 g	Flankstek UY, El Rancho, Black Angus, 200 dgr, spannmål	375
100 g	Biff JP, Kagoshima, hängd 14 dgr, spannmål / gräs	795
250 g	Biff USA, Snake River, Black Angus, Wagyu, 500 dgr, spannmål	545

För 2 personer

850 g	Clubsteak SV, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	1125
850 g	Entrecôte på ben SV, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	1195
850 g	Guldbiff på ben FI, Snellman, Ayrshire, hängd 35 dgr, gräs	1495
900 g	Entrecôte på ben JP, Ito, Kagoshima, A5, hängd 14 dgr, spannmål	1995
850 g	Entrecôte på ben ES, Miguel Vergara, Black Angus, hängd 35 dgr, spannmål	2050



Dessa rätter kräver längre tillagningstid

För minimum 4 Personer

ÄDELSTYCKMÄSTARENS

Entrecôte på ben från Ito, Japan - Clubstek från Miguel Vergara, Spanien
& Guldbiff på ben från Finland

Tomatsallad, pommes frites & grönsallad

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

1250 p/p

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.

KALLA TILLBEHÖR

Tomatsallad 70

Caesarsallad 70

Grönsallad 50

Selleri- & äppelslaw 45

VARMA TILLBEHÖR

Dauphine gratin 70

Pilaffris 50

Talgfriterade pommes frites 55

Olivoljegrillad sötpotatis 45

Grillad svamp & gravad äggula 55

Grillad brysselkål, rostad Pata Negra &
misosmör 70

Friterad majs 55

SÅSER

Sauce Bearnaise 45

Choronsås 45

Bordelaisesås 65

Grönpepparsås 60

Rödvinskys 60

Gremolata 40

Salsa Picante 40

SMÖR

Talg & citron 40

Svamp & tryffel 60

Örter & rostad vitlök 40

Hummer & harissa 60

Anklever & kyckling 80

EXTRA
TILLBEHÖR

Oscietra
kaviar, 10g 215

Halstrad
anklever, 50g 180

Grillad
hummerstjärt, 90g 245

Allergener? Fråga oss gärna vid beställning