

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, citronverbena, pistagenötter & gariguettejordgubbar

Nybakad mandelkaka 95

Kardemummasocker & crème diplomat

Tre utvalda ostar 155

Äppelkompott & 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 schalottenlöksvinägrett, 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

Sotad pilgrimsmussla 285
Ämnesgurka, yuzukosho,
thaibasilika & vindruvor

Grillad purjolök 175
Buffelricotta, purjolök &
amalficitron

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
Ostrkräm, saltad gurka, talgkokt lök

Skaldjursbisque 275
Smörstekt hummer, fänkål & saffran

Allergener? Fråga oss gärna vid beställning

FRÅN GRILLEN

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

280 g Biff UY, spannmål 200 dgr	445	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 Oxfilé SV, Dahlbergs, gräs	545	450 g Hummer CAN	1/2 345 1/1 655

↔ För minimum 4 Personer ↔

STYCKMÄSTARENS URVAL

Clubstek, zabuton, finsk entrecôte & kvällens urval
Tomatsallad, pommes frites & grönsallad,
bearnaisesås, grönpepparsås, hummer- & harissasmör,
örter- & rostat vitlöksmör

635 p/p



För 2 Personer
Sperlings T-benstek 900 g
SE, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs
1375

Vår T-benstek serveras i två serveringar:
Grillad oxtartar med tryffel &
biff grillad på benet



🌸 Dessa rätter kräver längre tillagningstid

ÄDELDETAILJER

		För 2 personer 🌸	
220 g Presa	345	850 g Clubstek	1175
ES, Cesar Nieto, Iberico, gräs/ekollon		SV, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	
280 g Entrecôte	595	850 g Entrecôte på ben	1195
SV, KLS, SRB, hängd 35 dgr, gräs		SV, SRB, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	
220 g Zabuton	375	850 g Clubstek	1395
SV, Scan Benny select, SRB, hängd 21 dgr, gräs		IrI, John Stone, hängd 70 dgr, gräs	
100 g Biff	795	900 g Entrecôte på ben	1995
JP, Kagoshima, A5, Wagyu, hängd 14 dgr, spannmål / gräs		JP, Ito, Kagoshima, A5, Wagyu, hängd 14 dgr, gräs	
250 g Biff	895		
USA, Snake River, Black Angus, Wagyu, 500 dgr, spannmål			

🌸 Dessa rätter kräver längre tillagningstid

↔ För minimum 4 Personer ↔

ÄDELSTYCKMÄSTAREN

Entrecôte på ben från Ito, Japan - Entrecôte på ben från Miguel Vergara, Spanien
& Clubstek från John Stone, Irland

Tomatsallad, pommes frites & grönsallad
Bearnaisesås, grönpepparsås, hummer- & harissasmör & örter- & rostat 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

Tryffel-Caesar 105

Grönsallad 50

Selleri- & äppelslaw 45

VARMA TILLBEHÖR

Fioretti-blomkål "Café de Paris",
tempura & dragon 75

Talgriterade pommes frites 55

Olivoljegrillad sötpotatis 45

Confiterad Alouettepotatis, parmesan &
kycklingfond 70

Grillad svamp & gravad äggula 55

Grillade grönsaker med broccolini,
macadamianötter, pak choi &
espelettedressing 65

Pilaffris, mandel & rostad lök 50

SÅSER

Sauce Bearnaise 45

Choronsås 45

Murkelsås 85

Grönpepparsås 60

Rödvinssky 60

Gremolata 40

Salsa Picante 40

SMÖR

Talg & citron 40

Svamp & tryffel 60

Örter & rostat 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