

DESSERT

Choklatterrine 165

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

Pavlova 145

Passionfruktssorbet, färska sommarbär & lättvispad grädde

Tarte tatin 165

Karamelliserat äpple & crème diplomat

Jordgubbssufflé 2-3 pers 285

Jordgubbssorbet, citronverbena, pistagenötter & jordgubbar

Nybakad mandelkaka 95

Kardemummasocker & crème chantilly

Tre utvalda ostar 155

Äppelkompott & sablékex med solrosfrön

Glass & Sorbet 55/kula

Bränd marängglass

Karamelliserad bananglass med mörk rom

Vaniljglass

Jordgubbssorbet

Passionfruktssorbet

S

OSTRON

Ostronplateau Sperling
Fine de Claire strl 3

3 st/ 6 st/ 12 st

135/270/480

Serveras med schalottenlöksvinägrett, tabasco & citron

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

CHAMPAGNE

NV Perrier-Jouët 220
"Grand Brut" Epernay, Champagne, FRA

NV Nicolas Maillart 225
Rosé Grand Cru", Écueil, Champagne, FRA

NV Ruinart 425
Brut Blanc de Blancs, Reims, Champagne, FRA

VODKA

Serveras välkylt till kaviar

Absolut Elyx 4 cl. 184

Belvedere 4 cl. 168

Grey Goose 4 cl. 168

FÖRRÄTTER

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

Sotad pilgrimsmussla 285
Snacksgurka, yuzukosho,
thaibasilika & vindruvor

Grillad purjolök 175
Buffelricotta, purjolök &
amalficitron

Inkokt vit sparris 190
Ramslök, bryntsmör & kavring

KLASSIKER

Hummercarpaccio 255
Skaldjursemulsion,
potatisstrings,
picklad röd jalapeño

Biff Pelle Janzon 235
Biff, löjrom, äggcrème,
silverlök & smörstekt toast

100-dagars biff tataki 195
Sojavinaigrette, rostad vitlök,
yuzu & forellrom

Grillat klyvt märkeben 145
Persillade & Aleppopeppar

Jambon Noir de
Bigorre 24 mån. 270
Råriven tomat, olivolja & grillat bröd

Styckmästarens terrine 185
Ostcrème, saltad gurka, talgkokt lök

Skaldjursbisque 275
Smörstekt hummer, fänkål & saffran

Allergener? Fråga oss gärna vid beställning

FRÅN GRILLEN

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

280 g Biff UY, spannmål 200 dgr	445	250 g Hälleflundra på ben NO	420
280 g Biff med kappa SCT, hängd 14 dgr, gräs	495	250 g Baby Ostronskivling SE, Dalarna	255
280 g Entrecôte FI, Snellman, gräs	495		
200 g Oxfilé SE, Dahlbergs, gräs	545		

För 2 Personer

Sperlings T-benstek 900 g

SE, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs
1650

Vår T-benstek serveras i två serveringar:
Langos med grillad oxtartar, wagyukind & kaviar
biff grillad på benet
pommes frites, grönsallad & bearnaisesås



För 2 Personer

Helgrillad vild Piggvar

1595

Serveras med glaserad färskpotatis,
vit sparris & champagnesås

ÄDELDETALJER

		För 2 personer	
250 g Tomahawk ES, Cesar Nieto, Iberico, gräs/ekollon	375	850 g Clubstek SE, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	1175
280 g Entrecôte SE, KLS, SRB, hängd 35 dgr, gräs	595	850 g Entrecôte på ben SE, SRB, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	1195
220 g Zabuton SE, Scan Benny select, SRB, hängd 21 dgr, gräs	375	850 g Clubstek SE, fjällko 79 mån, hängd 35 dgr, gräs	1895
100 g Biff JP, Kagoshima, A5, Wagyu, hängd 14 dgr, spannmål / gräs	795	850 g Entrecôte på ben JP, Ito, Kagoshima, A5, Wagyu, hängd 14 dgr, gräs	1995
250 g Biff USA, Snake River, Black Angus, Wagyu, 500 dgr, spannmål	895		

Dessa rätter kräver längre tillagningstid

↔ För minimum 4 Personer ↔

STYCKMÄSTARENS URVAL

Svensk clubstek, Entrecôte FI,
Zabuton, & kvällens urval

Tomatsallad, pommes frites & grönsallad.
Bearnaisesås, hummer- & harissasmör

635 p/p



ÄDELSTYCKMÄSTAREN

Entrecôte på ben från Ito, Japan
Fjällko Clubstek från Sverige
& Entrecôte på ben från Italien

Tomatsallad, pommes frites & grönsallad.
Bearnaisesås, hummer- & harissasmör

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

Röd endivesallad med
blåmögelost, apelsin &
kanderade pecannötter 80

Grönsallad 50

Selleri- & äppelslaw 45

VARMA TILLBEHÖR

Talgfriterade pommes frites 55

Olivoljegrillad sötpotatis 45

Glaserad färskpotatis med
kycklingbuljong, dill & gräslök 70

Grillad svamp & gravad äggula 55

Konbugrillad grön sparris med
ramslök & citronette 110

Pilaffris, mandel & rostad lök 50

Friterad majs 55

SÅSER

Sauce Béarnaise 55

Choronsås 55

Grönpeppersås 60

Rödvinsky 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