

## 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 välkyld 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 mörghen 145  
Persillade & Aleppopeppar

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

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 Hällefundra på ben NO	420
280 g Biff 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

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 Entrecôte på ben SE, SRB, Premium ++, hängd 40 dgr, gårdsdjur, gräs	1695
100 g Biff JP, Kagoshima, A5, Wagyu, hängd 14 dgr, spannmål / gräs	795	850 g Clubstek PL, Platinum, hängd 35 dgr, gräs	1795
250 g Biff USA, Snake River, Black Angus, Wagyu, 500 dgr, spannmål	895	850 g Entrecôte på ben JP, Ito, Kagoshima, A5, Wagyu, hängd 14 dgr, gräs	1995
		Chuleton ES, Rubia Gallega, hängd 50 dgr, gräs/spann	Dagspris

Dessa rätter kräver längre tillagningstid

↔ För minimum 4 Personer ↔

## STYCKMÄSTARENS URVAL

Clubstek från Sverige, Entrecôte från Finland,  
Zabuton från Sverige & kvällens urval

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

635 p/p



## ÄDELSTYCKMÄSTAREN

Entrecôte på ben från Ito, Japan  
Clubstek Platinum från Polen  
& Clubstek Guldbiff från Finland

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

Örtor & 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