

DESSERT

Hallonsufflé 2-3 pers 285
Hallonsorbet, pistagenötter & hallon

Pavlova 150
Passionfruktssorbet, färska sommarbär & lättvispad grädde

Nybakad mandelkaka 115
Kardemummasocker & crème chantilly

Chokladglass 115
Kanderade pekannötter & olivolja

Coupe Colonel 235
Amalficitronsorbet & 4 cl Absolut Elyx

Tre utvalda ostar 155
Äppelkompott & sablékex med solrosfrön

Glass & Sorbet 55/kula
Bränd marängglass
Chokladglass
Karamelliserad bananglass med mörk rom
Vaniljglass
Hallonsorbet
Passionfruktssorbet
Amalficitronsorbet



OSTRON

Ostronplateau Sperling
Fine de Claire strl 3
3 st/ 6 st/ 12 st
135/ 270/ 480

Serveras med schalottenlöksvinäggrett, 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 225
"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

KLASSIKER

Grillat klyvt märghen 155
Persillade & Aleppopeppar

Crudo 265
Citrusbladsgavadhällefundra
leche de tigre, cantaloupemelon
& fingerlime

Carciofini 175
Friterad kronärtskocka, rosmarin
& sauce "ajo blanco"

Hummercarpaccio 255
Skaldjursemulsion,
potatisstrings,
picklad röd jalapeño

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

100-dagars biff tataki 245
Soyavinaigrette, rostad vitlök,
yuzu & forellrom

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

Jamón från Magalitza-gris
18 mån. 270
Råriven tomat, olivolja & grillat bröd

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	350 g	Flintastek SE, Skåne, unggris	295
280 g	Entrecôte FI, Snellman, gräs	495	250 g	Rödräkor ARG	239
200 g	Oxfile SE, Dahlbergs, gräs	575	250 g	Hällefundra på ben NO	420
			250 g	Baby Ostronskivling SE, Dalarna	255

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
talgfriterade pommes frites, grönsallad & bearnaisesås

ÄDELDETAILJER

250 g	Secreto ES, Cesar Nieto, Iberico, gräs/ekollon	375
280 g	Entrecôte SE, KLS, SRB, hängd 35 dgr, gräs	595
280 g	Biff SE, Scan Benny select, hängd 35 dgr, gräs	595
220 g	Zabuton SE, Scan Benny select, SRB, hängd 21 dgr, gräs	375
200 g	Hängmörad oxfile Premium, hängd 40 dgr,	795
100 g	Oxfile JP, Kagoshima, A5, Wagyu, hängd 14 dgr, spannmål/gräs	1195
250 g	Biff USA, Snake River, Black Angus, Wagyu, 500 dgr, spannmål	895

För 2 personer

850 g	Clubstek SE, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	1175
850 g	Entrecôte på ben SE, SRB, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	1295
850 g	Clubstek FI, Snellman, guldbiff, hängd 35 dgr, gräs	1695
850 g	Clubstek SE, SRB, Skövde slakteri, Premium extra, hängd 35 dgr, gräs	1695
850 g	Entrecôte på ben ES, Miguel Vegara, hängd 35 dgr, spannmål	2095
850 g	Entrecôte på ben JP, Ito, Kagoshima, A5, Wagyu, hängd 14 dgr, gräs	2195

Dessa rätter kräver längre tillagningstid

För minimun 4 Personer

STYCKMÄSTARENS
URVAL

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

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

650 p/p



ÄDELSTYCKMÄSTAREN

Entrecôte på ben från Ito, A5, Wagyu, Kagoshima, Japan,
Clubstek Guldbiff från Finland &
kvällens urval

Tomatsallad, talgfriterade 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 55

Selleri- & äppelslaw 50

VARMA TILLBEHÖR

Talgfriterade pommes frites 55

Olivoljegrillad sötpotatis 45

Glaserad färskpotatis med
kycklingbuljong, dill & gräslök 70

Grillade grönsaker med palmhjärtsvinägrett
& macadamianötter 95

Pilaffris, mandel & rostad lök 55

Friterad majs 55

SÅSER

Sauce Béarnaise 60

Sauce Paloise 60

Grönpepparsås 60

Rödvinskys 60

Gremolata 40

Salsa Picante 40

SMÖR

Talg & citron 40

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