

DESSERT

Hallonsufflé 2-3 pers 285
Hallonsorbet, pistagenötter & hallon

Pavlova 150
Svartvinbärsbladssorbet, päronsallad, misokola & lättvispad grädde

Nybakad mandelkaka 115
Kardemummasocker & crème chantilly

Chokladterriner 150
Apelsinkrokant, karamell, ganache & apelsinsorbet

Lemontarte 135
Amalficitron & maräng med tahitivanilj

Tre utvalda ostar 155
Äppelkompott & sablékex med solrosfrön

Glass & Sorbet 55/kula
Karamelliserad bananglass med mörk rom
Bränd marängglass
Vaniljglass
Apelsinsorbet
Hallonsorbet

OSTRON

Fine de Claire strl 3	Gillardeau strl 5
3 st/ 6 st/ 12 st	3 st/ 6 st/ 12 st
135/270/480	195/390/780

Serveras med schalottenlökssvinäggrett, tabasco & citron

KAVIAR

Löjrom 30g/50g - 295/395

Oscietra kaviar 10 g/30 g - 295/795

Serveras med dill-langos, citron, smetana & gräslök

Löjromstårta 90 g 850 2-3 pers

Serveras med potatisbröd, smetana, silverlök & dill

CHAMPAGNE

NV Perrier-Jouët 225
"Grand Brut" Epernay, Champagne, FRA

NV Michel Gonet Fravaux 225
"Le Varlan", Aube, Champagne, FRA

2018 Veuve Clicquot 399
"La Grand Dame", Reims Champagne, FRA

VODKA

Serveras välkyld till kaviar

Absolut Elyx 4 cl. 184

Grey Goose 4 cl. 184

Belvedere 10 20 cl. 2000

FÖRRÄTTER

Grillat klyvt märgben 155
Aleppopeppar & Persillade

Crudo 225
Uer, hallonkosho, tomat, citrusblad & grön chili

Rostad blomkål från Wälstedt 205
Tryffelhonung, brynt smör & hasselnötter

Corn chowder 235
Majs- & bålusselsoppa med toast "escabeche"

KLASSIKER

Hummercarpaccio 255
Skaldjursemulsion, potatisstrings & picklad röd jalapeño

Biff Pelle Janzon 245
Biff, löjrom, äggcrème, silverlök & smörstekt toast

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

Tartar 225
Handskuren asiatisk råbiff, rostat ris & nam jim-dressing

Anklevertarte 275
Vispad anclever, madeiragelé, inkokta fikon & endive sallad

Jamón från Magalitza-gris 240
18 mån

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

Allergier? 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	Baby Ostronskivling SE	255
280 g	Biff SE, Dalsjöfors, gräs	595	250 g	Rödräkor ARG	239
280 g	Entrecôte FI, Snellman, gräs	495	250 g	Hällefundra på ben NO	420
200 g	Oxfile SE, Dahlbergs, gräs	575	600 g	Hel urbenad fjällröding SE 2 pers	850

För 2 Personer

Sperlings T-benstek 900 g
SE, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs

1650

Vår T-benstek serveras i två serveringar:
Langos med oxtartar, grillad benmärgsemulsion, gräslök & löjrom.
talgfriterade pommes frites, grönsallad & bearnaisesås

ÄDELTEALJER

220 g	Flapstek	695	<i>För 2 personer</i> 🌸		
	USA, Snake River,, Wagyu, 500 dgr spannmål		650 g	Clubstek	945
250 g	Presa	375		SE, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	
280 g	Entrecôte	595	850 g	Entrecôte på ben	1295
	SE, KLS, SRB, hängd 35 dgr, gräs			SE, SRB, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs	
450 g	Talgstöpt kotlettracks	425	850 g	Entrecôte på ben	1695
	SE, Hampshire & Duroc, Rosersbergs gård, gräs			FI, Snellman, guldbiff, hängd 40 dgr, gräs	
220 g	Zabuton	375	850 g	Clubstek	1695
	SE, Scan Benny select, SRB, hängd 21 dgr, gräs			SE, Dahlbergs, Premium ++, Rödkulla, hängd 35 dgr, gräs	
250 g	Flankstek	675	650 g	Entrecôte på ben	1995
	AUS, Wagyu, King river, 450 dgr, spannmål			JP, Ito, Kagoshima, A5, Wagyu, hängd 14 dgr, gräs	
100 g	Oxfilé	1195			
	JP, Kagoshima, A5, Wagyu, hängd 14 dgr, spannmål/gräs				
250 g	Biff	895			
	USA, Snake River, Black Angus & Wagyu, 500 dgr, spannmål				

Dessa rätter kräver längre tillagningstid

För minimum 4 Personer

STYCKMÄSTARENS
URVAL

Clubstek från Sverige, Entrecôte från Finland,
Zabuton Scan Benny select från Sverige &
kvällens urval

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

695 p/p

ÄDELSTYCKMÄSTAREN

Entrecôte på ben från Ito, A5, Wagyu, Kagoshima, Japan,
Clubstek premium ++ från Dahlbergs Sverige &
kvällens urval

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

1350 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

Zucchini-sallad, saltad citron & getfärs-kost 70

Tomatsallad 70

Grönsallad 55

Krämig kålsallad med sesam, lime & tahini 55

VARMA TILLBEHÖR

Friterad majs 55

Pommes dauphinoise 95

Grillad Lamuyo-paprika 85

Olivolja-grillad sötpotatis 45

Talgfriterade pommes frites 55

Pilaffris, mandel & rostad lök 55

Stuvad majs med kantareller 110

SÅSER

Hollandaise "Café de Paris" 60

Sauce Béarnaise 60

Grönpepparsås 60

Rödvinskys 60

Salsa Picante 40

Chili cheese 40

Gremolata 40

SMÖR

Talg & citron 40

Lime & jalapeño 40

Hummer & harissa 60

Anklever & kyckling 80

Ört- & rostad vitlök 40

Allergier? Fråga oss gärna vid beställning