DESSERT

Hallonsufflé 2-3 pers 285
Hallonsorbet, pistagenötter & hallon

Pavlova 150
Svartvinbärsbladssorbet, päronsallad, misokola & lättvispad grädde

Nybakad mandelkaka 115
Kardemummasocker & crème chantilly

Chokladterrine 150
Apelsinkrokant, karamell, ganache & apelsinsorbet

Tarte tatin 165
Karamelliserat äpple, crème diplomat & vaniljglass

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

S

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 schalottenlöksvinägrett, 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 Qlicquot 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

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

Grillat klyvt märgben 155
Aleppopeppar & Persillade

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

Rostad blomkål från Wålstedt 205
Tryffelhonung, brynt smör & hasselnötter

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

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

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

Jamón från Magalitza-gris 18 mån 195

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

Allergier? Fråga oss gärna vid beställning

FRÅN GRILLEN

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

280 g	Biff ARG, 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	Hälleflundra på ben NO	420
200 g	Oxfilé 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 sereveras i två serveringar:
Langos med oxtartar, grillad benmärgsemulsion, gräslök & löjrom. talgfriterade pommes frites,

KALLA TILLBEHÖR

Zucchinisallad, saltad citron & getfärskost 70

Tomatsallad 70

Grönsallad 55

Krämig kålsallad med sesam, lime & tahini 55

VARMA TILLBEHÖR

Friterad majs 55

Pommes dauphinoise 95

Grillad Lamuyo-paprika 85

Olivoljegrillad sötpotatis 45

Talgfriterade pommes frites 55

Pilaffris, mandel & rostad lök 55

Stuvad majs med kantareller 110

EXTRA TILLBEHÖR

Oscietra kaviar,
10g 215

Halstrad anklever,
50g 180

Grillad hummerstjärt,
90g 245

SÅSER

Hollandaise "Café de Paris" 60

Sauce Béarnaise 60

Grönpepparsås 60

Rödvinssky 60

Salsa Picante 40

Chili cheese 40

Gremolata 40

SMÖR

Talg & citron 40

Lime & jalapeño 40

Hummer & harissa 60

Anklever & kyckling 80

Örter & rostad vitlök 40

Allergier? Fråga oss gärna vid beställning

För minimun 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 guldbiff från Finland & 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.

ÄDELDETALJER

220 g	**Flankstek** – Kagoshima	895	JP A5 | Wagyu | hängd 14 dgr | spannmål/gräs
220 g	**Presa** – Cesar Nieto	375	ES Iberico | gräs/ekollon
280 g	**Entrecôte** – KLS	595	SE SRB | hängd 35 dgr | gräs
220 g	**Zabuton** – Scan Benny Select	375	SE SRB | hängd 21 dgr | gräs
110 g	**Biff** – Kagoshima	795	JP A5 | Wagyu | hängd 14 dgr | spannmål/gräs
100 g	**Biff** – Snake River	895	USA Black Angus & Wagyu | 500 dgr | spannmål
650 g	**Clubstek**	945	SE Gårdsdjur | hängd 28 dgr | gräs
850 g	**Entrecôte på ben**	1295	SE SRB | Gårdsdjur | hängd 28 dgr | gräs
850 g	**Clubstek** – Snellman	1695	FI Ayrshire | Guldbiff | hängd 40 dgr | gräs
850 g	**Clubstek** – Miguel Vegara	2195	ES Black Angus | hängd 40 dgr | spannmål
650 g	**Entrecôte på ben** – ITO Kagoshima	1995	JP A5 | Wagyu | hängd 14 dgr | gräs
850 g	**Clubstek** – Autóctone	2395	PT Cachena | hängd 60 dgr | gräs

Dessa rätter kräver längre tillagningstid