DESSERT

Hallonsufflé 2-3 pers 285
Hallonsorbet, pistagenötter & hallon

Pavlova 150
Svartvinbärsbladssorbet, päronsallad, misokola & lättvispad grädde

Nybakad mandelkaka 115
Kardemummasocker & crème chantilly

Chokladterrine 145
Apelsinkrokant, karamell, ganache & apelsinsorbet

Tarte tatin 150
Karamelliserat äpple, crème diplomat & vaniljglass

Lemon tart 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
3 st / 6 st / 12 st
135 / 270 / 480

Gillardeau strl 5
3 st / 6 st / 12 st
195 / 390 / 780

Serveras med schalottenlöksvinägrett, tabasco & citron

KAVIAR

Löjrom 30g / 50g - 295 / 395
Oscietrakaviar 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 Grande 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
Tonfisk, jordgubbskosho-vinaigrette, citrusbladsolja & andalimanpeppar

Rostad blomkål från Wålstedt 205
Tryffelhonung, brynt smör & hasselnötter

Svampsoppa 235
Trattkantareller, karamelliserad lök & tryffel

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, räkchips & nam jim-dressing

Anklevertart 275
Vispad anklever, madeiragelé, inkokta fikon & endivesallad

Jamón från Mangalitza-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 stekså 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-bone 900 g

serveras i två serveringar

SE, hängd 28 dgr, gårdsdjur, gräs

1650

Tartar på oxfilén, grillad benmärgsemulsion, gräslök & löjrom.
&
Talgfriterade pommes frites, grönsallad & sauce bearnaise

KALLA TILLBEHÖR

Caesarsallad 75

Tomatsallad 70

Grönsallad 55

Endivesallad
Hallands Himmel, apelsin &
kanderade pekannötter 85

VARMA TILLBEHÖR

Friterad majs 55

Pommes dauphinoise 95

Grillad Lamuyo-paprika 85

Olivoljegrillad sötpotatis 45

Talgfriterade pommes frites 55

Pilaffris, mandel & rostad lök 55

Vitlöksstekta champinjoner 55

Potatiskroketter med 24-månaders lagrad Comté 65

EXTRA TILLBEHÖR

Oscietrakaviar
10g - 215

Halstrad anklever
50g - 180

Grillad hummerstjärt
90g - 245

SÅSER

'Nduja-hollandaise 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 minimum 4 personer

STYCKMÄSTARENS URVAL

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

Tomatsallad, talgfriterade pommes frites & grönsallad.
sauce bearnaise, 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.
sauce bearnaise, 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 FRÅN GRILLEN

220 g	Flapstek - *Snake river*	725	650 g	Clubstek på ben	945
USA	*Black Angus & Wagyu | 500 dgr | spannmål*		*SE*	*Gårdsdjur | hängd 28 dgr | gräs*	
220 g	Presa - *César Nieto*	375	850 g	Entrecôte på ben	1295
ES	*Ibérico | gräs/ekollon*		*SE*	*SRB | Gårdsdjur | hängd 28 dgr | gräs*	
280 g	Entrecôte - *KLS*	595	850 g	Clubstek på ben	1695
SE	*SRB | hängd 35 dgr | gräs*		*PL*	*Hereford | platinum | hängd 35 dgr | gräs*	
220 g	Zabuton - *Scan Benny Select*	375	850 g	Clubstek på ben - *Miguel Vergara*	2195
SE	*SRB | hängd 21 dgr | gräs*		*ES*	*Black Angus | hängd 40 dgr | spannmål*	
300 g	Entrecôte - *Kagoshima*	1295	850 g	Entrecôte på ben - *Dahlbergs ++*	1695
JP	*A5 | Wagyu | hängd 14 dgr | spannmål/gräs*		*SE*	*Black Angus & Hereford | hängd 28 dgr | gräs*	
250 g	Biff - *Snake River*	895			
USA	*Black Angus & Wagyu | 500 dgr | spannmål*				
200 g	Oxfilé - *Dahlbergs*	795			
SE	*SLB | hängd 25 dgr | gräs*				

Dessa rätter kräver längre tillagningstid