

THE FAMILY OF SUPPER

Välkommen till Supper!

Med inspiration och influenser från det latinamerikanska köket,
vill vi bjuda med våra gäster och vänner på en resa som speglar
vår tolkning av Sydamerika. Vår grundtanke med Supper är att
maten ska delas och njutas tillsammans.

Prata med vår servis för bästa möjliga upplevelse.

CÓCTELES

VIRGIN 85 KR • COCKTAILS 185 KR



MUY RICO

Ramsbury Raspberry Wildflower, Aperol, lemongrass & secret cordial from the magic nordic forest



GASOLINA

Patron Silver, Briottet Violette, black lemon & cava



BANANARAMA

Plantation Pineapple, Flaggpunsch, Amaro Montenegro, bananas & milk chocolate
- *it's boozy!*



OLD FASHIONISTA

Buffalo Trace, Rinquinquin, Velvet Falernum, clarified old fashion syrup & peach rosé

CLÁSICOS

SUPPER CLASSICS



SI CLARO

Beefeater, Aperol, Flaggpunsch, loads of rhubarb, white chocolate, coconut, lemon & cream
- *this is our signature!*



MARGARITA

Patron Silver, Cointreau, sugar & lime



BLOODY CEASAR

Absolut Vodka, Clamato juice, Caesar mix & secret spices



RABARBALOMA

Pink Gin, rhubarb, refreshing pink grape, sweet vanilla & lime



PISCO SOUR

Bauzá Blanco, Amargo Chuncho, sugar & lemon



ABOVE THE CLOUDS

Planteray Cut n Dry, sea buckthorn, pink grape, coconut & vanilla foam



JALLA JALLA

Ocho Blanco, Merlet Poire, jalapeño, cucumber & rosemary



BIZ-NIZ

Pisco El Gobernador, Italicus Bergamotto, yuzu, cinnamon, mandarin, agave & cardamon



PLANTANGA

Patron Silver, Plantation Pineapple, Wray Nephew, juicy green apples, coca-cola syrup, tropical pineapple foam & black salt

SIN ALCOHOL

VIRGIN



HELLO SUNSHINE

Mandarin & Bergamott Soda, lime & pineapple foam



TWISTED

Violette & Pink Grape Soda



NO WAHALA

Jalapeño, cucumber, rosemary & soda

BEBIDAS

BEER • NON-ALCOHOLIC DRINKS

SOFT DRINKS

Estrella Damm 0% | Spain | Lager / 42:-

Easy Rider Non-Alco IPA | IPA / 45:-

Supper Sparkling Water / 39:-

Alkoholfri Drink / 85:-

Red Bull | Red Bull Sugarfree / 45:-

Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta | Sprite / 39:-

Coffee | Tea / 39:-

BEER & MORE

Norrlands Ljus

Sweden

Draft Lager

82:-

Temporary Draft

Ask your waiter

89:-

¡LOLA! BY Supperfamiljen

Sweden

Bottled lager

78:-

Ship full of IPA

Sweden

Bottled IPA

86:-

Blue Moon

USA

Bottled wheat

89:-

Daura Damm

Spain

Gluten free

82:-

Beavertown Neck Oil

UK

Canned session IPA

84:-

Coors Light

USA

Bottled lager

78:-

Low-Low

Sweden

Hard seltzer

84:-

Boulard Cidre

France

Dry Cider

84:-

El Bandarra Tinto

Spain

Vermouth

95:- / 425:-



Nick & Nora glas



Coupette



Rocksglas



Highball



Champagneclas



Sejdel



Kaffekopp

All cocktails contains 5cl of alcohol, some also contains egg white and/or lactos.

INSTAGRAM Supperfamiljen FACEBOOK Supper

PLATITOS

DISHES

BATATAS FRITAS

Sötpotatis pommes / Hackad koriander / Riven parmigiano / 79:-
Sweet potato fries / Chopped coriander / Parmigiano

LOMO BAJO

Ryggbiff / Salsa gaucha / Pedro Ximénez / Talg / 325:-
Sirloin / Salsa gaucha / Pedro Ximénez / Tallow

GAMBAS

Rödräka / Ingefära / Lime / Vitlök / 189:-
Argentinian shrimp / Ginger / Lime / Garlic

TOTOTOPS

Krispiga majstortilla / Avokado / Gurka / 109:-
Crunchy corn tortilla / Avocado / Cucumber

TARTAR DE CARNE

Skivat nötinanlår / Fetaost / Picklad tomat / Chili / Ruccola / 185:-
Topside of beef / Feta cheese / Pickled tomato / Chili / Arugula

TACO CERDO

Grillad fläskkarré / Ananassalsa / Lime / 175:-
Grilled porkneck / Pineapple salsa / Lime

TACO DE GAMBA

Rödräka / Syrad rödkål / Het myntacremé / 179:-
Argentinian shrimp / Pickled red cabbage / Spicy mint cream

EL POLLO LOCO

Kyckling / Apelsin / Parmigiano / 179:-
Chicken / Orange / Parmigiano

PATATAS

Friterad Potatis / Grön aioli / Krispig lök / 89:-
Fried potatoes / Green aioli / Crispy onion

PESCADO QUEMADO

Sotad tonfisk / Smörgåskrasse / Picklade vindruvor / 205:-
Blackened tuna / Cress / Pickled grapes

PLATITOS

DISHES

AL CARCHOFA

Kronärtsskocka / Paprika / Kikärta / Pumpatahini / 165:-
Artichoke / Red pepper / Chickpea / Pumpkin tahini

PIMIENTOS DE PADRÓN

Ananas / Jalapeño / Lime / Pecorino / 89:-
Pineapple / Jalapeño / Lime / Pecorino

ARROZ CON QUESO

Riskrokett / Manchegokräm / Habanero / 169:-
Rice croquette / Manchego créme / Habanero

ATUN

Tonfisk / Mango / Chili / Avokado / Endive / 185:-
Tuna / Mango / Chili / Avocado / Endive

SOBRASADA

Bredbar korv från Mallis / Honung / Picklad rödlök / Manchego/ 169:-
Spreadable sausage / Honey / Pickled red onion / Manchego

CHILI

Choklad & chilikryddat långkok på högre v / 165:-
Slowcooked chuck beef flavoured with chocolate & chili

TACO DE VEGETARIANO

Majs / Pico de gallo / Mango / Ärtor / 165:-
Corn / Pico de gallo / Mango / Peas

FUGAZZA

Gjutjärnsbröd / Karamelliserad lök / Oregano / 159:-
Cast iron bread / Caramelized onion / Oregano

MAÍZ A LA PARRILLA

Majskolv / Sriracha / Manchego / Quinoa / 129:-
Cob / Sriracha / Manchego / Quinoa

MAYO Y SALSAS

Mayo & såser från menyn / 35:-
Mayo & sauces from the menu

POSTRES

DESSERT

TARTA DE QUESO

Vit choklad / Cheesecake / Pistagekross / Hallon / 130:-
White chocolate / Cheesecake / Pistachio crumble / Raspberry

CHOCOLATE

Chokladfondant / Blåbär / Mjölkchokladglass / Mandel / 129:-
Chocolate fondant / Blueberries / Milk chocolate ice cream / Almond

TACOS DE FRESA

Sockerkaka / Passion / Jordgubb / Mynta / 39:-
Spongecake / Passion / Strawberry / Mint

MERENGUES

Suppers marängsviss / 130:-
Supper's own eton mess

Är du inte så sötsugen?

Med en rom ska du såklart ta en kaffe eller
varför inte svalka dig med vår alldeles egna lager ¡LOLA!

AVEC

AGAVE

Patron Silver / 39:-
Patron Reposado / 43:-
Patron Añejo / 46:-
Clase Azul Plata / 98:-
Clase Azul Reposado / 140:-
Clase Azul Gold / 254:-
Clase Azul Añejo/ 469:-
Clase Azul Ultra / 1600:-

RON

PERU

Cartavio 12años / 43:-
Cartavio XO / 60:-
Ron Millonario Solera 15 años / 43:-
Ron Millonario XO Reserva Especial / 69:-

TRINIDAD & TOBAGO

Ron Zaya Gran Reserva / 51:-

VENEZUELA

1796 Santa Teresa / 46:-

Fråga gärna personalen om vilka andra produkter vi har på hyllan,
har du tur så kommer våra bartenders ut och kör en liten provning om de har tid.

VINOS

WINE

SPARKLING

N.V.	Bach Brut, Catalonia	125/660
N.V.	Jo Landron "Atmospheres" Cremant de Loire, France	850
N.V.	Mazzei Prosecco, Italy	690
N.V.	Veuve Clicquot Réserve Cuvée Champagne, France	195/1190
N.V.	Veuve Clicquot Champagne, France 1500 ml	2500
2016	Taittinger Vintage Champagne, France	1800
<i>Non Alcoholic</i>		
N.V	Leitz Ein Zwei Zero Sparkling Riesling 25cl, Germany	85

WHITE

2023	Adega de Monção Vinho Verde, Portugal	135/610
2022	Kruger-Rumpf Riesling, Nahe, Germany	165/765
2022	Georg Breuer Charm, Riesling, Rheingau, Germany	160/720
2022	Mazzei Vermentino Tuscany, Italy	160/720
2018	La Chablisienne, 1er Cru Grande Cuvée, Chablis France	195/890
2022	Inopia Côtes-du-Rhône Blanc, France	225/990
2022	Vacheron Sancerre Loire, France	1100
2021	Sandhi St Rita Hills Chardonnay, USA	1150
2021	Pithon-Paille Mozaik Chenin Blanc Loire, France	950
2016	Château de Beauregard Pouilly-Fuissé "Vignes Blanche" Bourgogne, France	1300
2022	Immich-Batterieberg Escheburg Riesling Mosel, Germany	990
2022	Breuer Rüdesheimer Estate Riesling, Germany 1500/3000ml	1800/4200

VINOS

WINE

RED

2022	Mazzei Poggio Baddiola Toscana, Italy	145/660
2021	Shannon Ridge Cabernet Sauvignon California, USA	175/790
2022	Robert Mondavi Pinot Noir California, USA	165/765
2021	Rafael Sastre Ribera del Duero, Spain	165/765
2023	Domaine de la Rochette Bourgogne, France	195/890
2022	Giacomo Fenocchio Langhe Nebbiolo, Italy	195/890
2021	Chacra Barda Pinot Noir Patagonia, Argentina	990
2021	Eight Years in the Dessert Zinfandel, Syrah, Petit Syrah, California, USA	1300
2022	Calera Central Coast Pinot Noir Californien, USA	1200
2022	Bodega Noemiá J Alberto Malbec Patagonia, Argentina	1200
2018	Saccente Brunello di Montalcino, Tuscany, Italy	1100
2021	Chacra "55" Pinot Noir Patagonia, Argentina, 1500ml	3000
2015	Stephane Ogier "La Rosine" Syrah, Rhône, France 1500ml	2500
2021	Bogle Cabernet Sauvignon, California, USA	890

ROSÉ

NV	Art de France Languedoc, France	135/610
2022	Chateau d'Esclan Whispering Angel Provence, France	175/850
2020	Chacra Nacha Patagonia, Argentina	850
2022	Chateau d'Esclan Whispering Angel Provence, France 1500ml	1800

SWEET

2020	Ceretto Moscato d'Asti	105/490
2018	Royal Tokaji Blue Label 5 Puttonyos	145/790

Ask your waiter for the wine cellar list!

SUPPER STORIES

Hösten 2008 var det tre vänner som förverkligade sin dröm och startade Supper Åre.

Vi älskar att skapa minnen och historier. Varje detalj har sin egna lilla historia. Supper Stories är berättelser om vår vardag och personligheter utifrån vårt perspektiv!

Följ med och få en inblick i våran familj, där vi delar allt ifrån skratt till kärlek.

för en närmare inblick i Supperfamiljens vardag, följ oss @supperfamiljen



@supperfamiljen

FÖLJ VÅRA ÄVENTYR PÅ INSTAGRAM



SUPPER CATERING.

*Med grunden på restaurang Supper står vi för något nytt inom catering.
Ta med Supper på företagsfesten eller hem till dig.*