

THE FAMILY OF
SUPPER

— Å S V —
X
— G —

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.



SUPPER CATERING.

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

HOLGER@SUPPER.NU 0705 26 00 15 THECATERINGFAMILY.SE

EL CÓCTELES

• VIRGIN 65 KR • COCKTAILS 135 KR •

RAMON DE VERANO

Bacardi Carta Blanca, watermelon, lime, passionfruit

LA FAMIGLIA DE WILLIAMS

Virtuois Chili vodka, double pear, lemon, mint soda

HUMMINGBIRD FIZZ

Cointreau, lemon, passionfruit, mint, soda

LA BELLA

Ocho Blanco tequila, pink grape, lime, blood orange

RUM ROSE COCKTAIL NO 2

Bacardi Heritage, St Germain elderflower, lime, blood orange, rose water

6/5/4 JULEP

Pisco Especial Capel, kahlua, lime, coffee syrup, ginger mint

BROKEN BUCKTORN

Del Maguey Vida mezcal, Olmeca Altos Plata tequila, Cointreau, lime, sea bucktorn, vanilla

CLÁSICOS

• SUPPER CLASSICS •

CAIPIRINHA

Fio do Bigode Cachaça, lime, sugar

DARK N STORMY

Bacardi Carta Negra, lime, sugar, ginger, ginger beer, angostura bitters

PISCO SOUR

Pisco Especial Capel, lemon, sugar, angostura bitters

MARGARITA

Olmeca Reposado Tequila, Cointreau, lime, sugar

MOJITO

Bacardi Carta Blanca, lime, sugar, mint, soda

SIN ALCOHOL

• VIRGIN •

VERDE BRILLANTE

Pear, ginger, lime, ginger beer

LOS FLAMINGOS

Passionfruit, lemon, strawberries, soda

*All cocktails contains 5cl of alcohol
and some also contains egg white. We
also serve virgin cocktails.*

PICOTEO

PAPAS FRITAS CON AGUACATE

Chips och avokado / 50:-
Potato chips and avocado

MAÍZ A LA PARRILLA

Chipotle, manchego / 85:-

SOBRASADA

Iberico Bellota / 105:-

PIEMENTOS PADRÓN

Chili och havssalt / 79:-
Chili and sea salt

GAZPACHO

Kall tomatsoppa / 40:-
Cold tomato soup

ACEITUNAS

Oliver / 40:-
Olives

PLATITOS

CEVICHE DEL CARIBE

Limemarinerad lax, torsk, räka, koriander, chili / 125:-
Lime marinated salmon, cod, shrimp, cilantro, chili

TOSTADAS

Broccoli, avokado, chimichurri / 125:-
Broccoli, avocado, chimichurri

TARTAR DE ATÚN

Marinerad tonfisk, avokado, friterad kassavarot / 140:-
Marinated tuna, avocado, fried cassava root

TARTAR DE CARNE

Hackat nötkött, soja, macadamianöt / 145:-
Chopped beef, soy, macadamia

GAMBAS

Chili, lime, vitlök / 145:-
Chili, lime, garlic

BOLINIAS

Rimmad fläksida, pecorino, passionsfrukt / 135:-
Pork side, pecorino, passion fruit

CEVICHE BLANCO

Torsk, passionsfrukt, tryffel / 135:-
Cod, passion fruit, truffle

CEVICHE DE CARNE

Marinerad flankstek, aioli, syrad morot / 140:-
Marinated flank steak, aioli, pickled carrot

TACOS VEGITARIANOS

Svarta bönor, getost, kikärter / 130:-
Black beans, goat cheese, chickpeas

CHILI

Choklad och chilikryddat långkok på högre / 135:-
Slowcooked chuck beef flavoured with chocolate and chili

TACOS DE POLLO Y COCO

Mole, kokos, limemayo / 135:-
Mole, coconut, lime mayonnaise

TACOS DE GAMBAS

Rödräka, syrad rödkål, het myntakräm / 135:-
Red shrimp, pickled red cabbage, spicy mint cream

PLATOS GRANDES

CERDO ASADO

Fläksida, chipotleglaze, melon, sötpotatispommes / 225:-
Pork belly, chipotle glaze, melon, sweet potato fries

CARNE A LA PARRILLA

Flapsteak, stekt ananas, jalapeño vinaigrette, sallad / 255:-
Flap steak, fried pineapple, jalapeño vinaigrette, salad

ATÚN

Morotspuré, habaneros, rödbetor, sojasirap / 265:-
Carrot purée, habaneros, beetroot, soya syrup

BATATA

Sötpotatiskaka, rödbetor, broccomole / 195:-
Sweet potato cake, beetroot, broccomole

ACOMPAÑAMIENTOS

ENSALADA MIXTA

Sallad / 50:-
Salad

BATATAS FRITAS

Sötpotatispommes, parmesan, koriander / 60:-
Sweet potato fries, parmesan, cilantro

POSTRES

TARTA DE QUESO

Vit choklad, oreo- och digestivecrumble, passionsfruktssorbet / 90:-
White chocolate, crumble, passion fruit sorbet

TARTA DE MANZANA

Äpplekaka, kardemumma, kanelglass, dulce de leche, jordnötter / 110:-
Apple cake, cardamom, cinnamon ice cream, dulce de leche, peanuts

CHOCOLATE DERRETIDO CON PÍÑA

Smält choklad, rostad mjölkchoklad, ananas / 110:-
Melted chocolate, roasted milk chocolate, pineapple

MERENGUES

Suppers marängsviss / 115:-
Supper's own eton mess

TRUFA DE NARANJA

Choklad, apelsin / 45:-
Chocolate, orange

*Är du inte så sötsugen?
Rom är kanske världens mesta och bästa digestif, och vi har massor att
välja på. Med en rom ska du såklart ta en kaffe eller varför inte
svalka dig med vår alldeles egna lager ¡lola!*

VINOS

BLANCO

Tabali	<i>Chile</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	460/115:-
Cono Sur Single Vinyard	<i>Chile</i>	<i>Riesling</i>	480/120:-
Tilia	<i>Argentina</i>	<i>Chardonmay</i>	450/110:-
Graffigna	<i>Argentina</i>	<i>Pinot Grigio</i>	425/105:-
Stoneleigh Marlborough	<i>Nya Zeeland</i>	<i>Riesling</i>	495/125:-
Trimbach AOC Alsace	<i>Frankrike</i>	<i>Riesling</i>	520:-
Walnut Collectables	<i>Nya Zeeland</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	540/135:-
Eroica	<i>USA</i>	<i>Riesling</i>	680:-
Black Stallion	<i>USA</i>	<i>Chardonmay</i>	520/130:-
Pazo	<i>Spanien</i>	<i>Albarinho</i>	550/140:-
Trimbach AOC Alsace	<i>Frankrike</i>	<i>Riesling</i>	1040:- magnum
Sancerre Les Baronnes	<i>Frankrike</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	650:-
Morgan Bay	<i>USA</i>	<i>Chardonmay</i>	495:-
Altos Del Condor	<i>Argentina</i>	<i>Chenin Torrontés</i>	370/90:-

ESPUMOSO

Mumm Cordon Rouge	<i>Frankrike</i>	825/120:-
Mumm Cordon Rouge	<i>Frankrike</i>	1650:- magnum
Mumm Cordon Rouge Rosé	<i>Frankrike</i>	925:-
Pol Roger	<i>Frankrike</i>	890:-
Pol Roger Brut Vintage	<i>Frankrike</i>	1200:-
Dom Perignon Vintage	<i>Frankrike</i>	2950:-
Bach Brut	<i>Spanien</i>	525/85:-
Petit Alba Cava	<i>Spanien</i>	625:-
Richard Juhlin (alkoholfri)	<i>Frankrike</i>	390/65:-

ROSADO

Minuty	<i>Frankrike</i>	<i>Cinsault, Grenache, Tibouren</i>	560/140:-
Minuty	<i>Frankrike</i>	<i>Cinsault, Grenache, Tibouren</i>	1120:- magnum
Jacobs Creek	<i>Australien</i>	<i>Shiraz</i>	390/95:-
La Croix	<i>Frankrike</i>	<i>Cinsault, Grenache</i>	390/95:-
Chateau Gassier Le Pas Du Moine	<i>Frankrike</i>	<i>Grenache, Syrah, Rolle</i>	580:-

TINTO

Tabali	<i>Chile</i>	<i>Pinot Noir</i>	540/135:-
François Lurton Humo Blanco	<i>Chile</i>	<i>Pinot Noir</i>	720:-
San Pedro	<i>Chile</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	495/125:-
Cono Sur Single Vinyard	<i>Chile</i>	<i>Merlot</i>	480/120:-
Tabali	<i>Chile</i>	<i>Syrah</i>	540/135:-
François Lurton Clos de Lolol	<i>Chile</i>	<i>Carmenère, Syrah, Cab. Sauv., Cab.Franc</i>	650:-
Masi Passo Doble	<i>Argentina</i>	<i>Malbec, Corvina</i>	495/125:-
Trapiche Estacion Bonarda	<i>Argentina</i>	<i>Bonarda</i>	495/125:-
Chacra 32	<i>Argentina</i>	<i>Pinot Noir</i>	1100:-
Altos del Condor	<i>Argentina</i>	<i>Tempranillo, Malbec</i>	370/90:-
A Lisa	<i>Argentina</i>	<i>Malbec, Merlot, Petit Verdot</i>	620:-
J Alberto	<i>Argentina</i>	<i>Malbec, Merlot</i>	825:-
Tapiz Reserva Organic	<i>Argentina</i>	<i>Malbec</i>	620/155:-
Trapiche Estacion Las Palmas	<i>Argentina</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	620:-
Tapiz Reserva	<i>Argentina</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	560/140:-
Tapiz Seleccion de Barricas	<i>Argentina</i>	<i>Malbec, Cab. Sauv, Merlot, Syrah</i>	690:-
Irony	<i>USA</i>	<i>Pinot Noir</i>	650/160:-
Morgan Bay	<i>USA</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	495:-
Frog's leap	<i>USA</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	1200:-
Dalmau Rioja	<i>Spanien</i>	<i>Cab.Sauv, Graciano, Tempranillo</i>	1200:-
Bodega Noemía	<i>Argentina</i>	<i>Malbec</i>	1420:-

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

San Miguel 0,0% / 32:-

Loka / 35:-

Alkoholfri Drink / 65:-

Fever tree Ginger Beer / 45:-

Red Bull | Red Bull Sugarfree / 45:-

Simply Cola / 45:-

Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta | Sprite / 35:-

Kaffe | Te / 32:-

CERVEZA & SIDRA

¡LOLA! BY Supperfamiljen	<i>Sverige</i>	<i>Ljus Lager</i>	64:-
Heineken 40 cl fat	<i>Holland</i>	<i>Ljus Lager</i>	64:-
Bistro Lager	<i>Sverige</i>	<i>Ljus lager</i>	62:-
Ship full of IPA	<i>Sverige</i>	<i>India Pale Ale</i>	72:-
Sleepy Bulldog Summer Pale Ale	<i>Sverige</i>	<i>Pale Ale</i>	69:-
Gästkran	<i>Fråga personalen om vad som är i säsong.</i>		72:-
La Cidraie	<i>Frankrike</i>	<i>Torr Cider</i>	62:-

TABACO

Marlboro Red / 64:-
Marlboro Gold / 64:-
Marlboro Double Black / 62:-

Göteborgs rapé / 60:-
General white / 60:-
General portion / 60:-