



**RESTAURANG  
PAPPA NINMARI**





*Hej kära kund!*

På Pappa Ninmari lagar vi all vår mat med passion och kärlek, vilket resulterar i den fantastiska variation av goda rätter som vi serverar.

Våra pizzor tillagas i stenugn som eldas med björkved, vi använder tipo 00 mjöl, durumvetemjöl, fior di latte och san marzano tomatsås, vilket sätter en ton i smaken samt ger en krispig botten.

Som gäst hos oss bemöts du av en serviceinriktad personal i en varm och trevlig miljö och vi har som mål att ge dig den bästa upplevelsen!

Allt som serveras hos oss är hemlagat av våra kockar som ser till att ge dig en fantastisk smakupplevelse!

Du serveras alltid nylagad mat av högsta kvalitet på Pappa Ninmari. Oavsett om du vill ta en lunch, en middag eller en drink med vänner så är Pappa Ninmari platsen för dig att koppla av i vardagen!

*Varmt välkommen!*

*Utmärkta  
recensioner av  
vår restaurang.*

 **Katrineholms-Kuriren**   
3 t.

Krogtest: "Kvarterskrogen Pappa Ninmari på Söder är en av Katrineholms populäraste restauranger. Här kan man äta stans bästa pizzor eller något annat utan att bli ruinerad."



**RESTAURANG  
PAPPA NINMARI**

[www.pappaninmari.se](http://www.pappaninmari.se)

 **Gilla oss på Facebook Pappa Ninmari**

 **Följ oss på Instagram @pappa.ninmari**

 **Följ oss på TikTok @pappaninmari.katrineholm**

## • Smårätter/Förrätter •

### Pommes & dipp 69 kr

Krispiga pommes med riven parmesan och reggiano. Dipp: Sriracha mayo.

### Skåloliver 95 kr

Serveras med nygräddat vitlöksbröd.

### Tzatziki med vitlöksbröd 95 kr

Krämig grekisk tzatziki serveras med nygräddat vitlöksbröd.

### Hommos med vitlöksbröd 95 kr

Krämig röra på kikärtor och sesampasta serveras med nygräddat vitlöksbröd.

### Caprese con burrata 149 kr

Krämig och gräddig burrata, en delikatess från Apulien i södra Italien, på en bättre av pomodorini- och ruccolasallad samt basilika. Serveras med nybakat bröd.

Vänligen respektera: Ändringar av ingredienser  
på maträtter **endast** vid allergi. Då tillkommer  
ev. även en extra kostnad. / Hälsningar köket.

### Halloumi-nuggets 109 kr

Med tzatziki.

### Charkbricka 199 kr

Fina italienska charkuterier.  
Rekommenderas för 2 pers.

### Meza/tapas bricka 199 kr

En bricka med 5 förrätter – kökets val.  
Rekommenderas för 2 pers.

### Bruschetta con pomodori 149 kr

Tomat, basilika, vitlök, olivolja & prosciutto crudo. Serveras på 4 st rostade skorpor.

### Pappa Ninmaris "Bruschetta"

### med löjrom 149 kr

Löjrom, crème fraiche, gräslök, riven parmesan och basilika. Serveras på 4 st rostade skorpor.

## • Kolgrillade varmrätter •

Välj tillbehör till din varmrätt: pommes, stenugnsbakad småpotatis eller bulgur.

Byt ut till sötpotatispommes, +39 kr. Byt till sallad, +20 kr.

Välj sås till din varmrätt: tzatziki, bearnaisesås, choronsås eller rödvinssås.

Köttet är styckat i ca 200 g/pers.

### Grillat kycklingspett 199 kr

Marinerat & grillat kycklingfiléspett med kolgrillade primörer.

### Grillad entrecôte 289 kr

Marinerad & grillad entrecôte med kolgrillade primörer.

### Grillat fläskfiléspett 199 kr

Marinerat & grillat fläskfiléspett med kolgrillade primörer.

### Grillad oxfilé 299 kr

Marinerad & grillad oxfilé med kolgrillade primörer.

### Grillat lammfärs pett 249 kr

Kryddat lammfärs pett med kolgrillade primörer.

### Grillad lammfilé 299 kr

Marinerad & grillad lammfilé med kolgrillade primörer.

### Grillat laxpett 249 kr

Marinerat & grillat laxfiléspett med kolgrillade primörer.

### Extra tillval till din rätt

Grillat kycklingspett 109 kr

Grillat fläskfiléspett 109 kr

Grillat grönsakspett 89 kr

Grillad halloumi 59 kr

## • Vegetariska varmrätter •

### Köp till dip!

+25 kr.

Tryffelmayo,  
sriracha mayo,  
cheddardip,  
avokadodip,  
choronsås,  
bearnaisesås,  
tzatziki.

Byt ut till sötpotatispommes, +39 kr.  
Byt till sallad, +20 kr. Cheddarost +20 kr.

### Halloumiburgare 189 kr

Avokadosås, picklad lök, färsk tomater  
& krispig sallad. Serveras med pommes.

### Falafelbiffar med halloumi 199 kr

Serveras med pommes & tzatziki.

### Grillade grönsaker med halloumi 199 kr

Ett grillat grönsakspett med säsongens  
godaste grönsaker och grillad halloumi!  
Serveras med pommes & tzatziki.

## • Kolgrillade hamburgare •

Gjorda på svenskt kött av högrev och entrecotekappa.

Rätten serveras med pommes.

Byt ut till sötpotatispommes, +39 kr. Cheddarost +20 kr.

### Kycklingburgare (150 g)

169 kr

Burgare gjord på krispig svensk kyckling. Med bacon, picklad lök,  
färsk tomater, en fräsch och krispig sallad & dressing.

### Hamburgare med bacon & tryffeldressing (180-200 g)

179 kr

Med picklad lök, färsk tomater & krispig sallad.

### Hamburgare med cheddar (180-200 g)

179 kr

Med picklad lök, färsk tomater, krispig sallad & dressing.

### Elvis burgare med pulled pork & barbecuesås (150 g)

179 kr

Med picklad lök, färsk tomater & krispig sallad.

### Pappa Ninmaris burgare med bacon & cheddar (400 g)

279 kr

Med picklad lök, färsk tomater, krispig sallad & dressing.

## • Lista delle pizze •



### Tunna napolitanska pizzor

Stenugnsbakade pizzor gräddade i vedeldad stenugn med en känsla av det enkla, goda italienska köket. Önskar du dig din pizza serverad med glutenfri botten så går det att ordna!

Glutenfri botten +30:- Vegansk smältost +30:-

Vid delad pizza tillkommer extra servicekostnad 30:-

### Vegetariska pizzor

#### Margherita

**149 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, pomodorini & basilika. *Byt ut mozzarellan mot vegansk smältost +30:-*

#### Ruccola

**160 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, ruccola, parmesan reggiano, olivolja & pomodorni. *Byt ut mozzarellan mot vegansk smältost +30:-*

#### Ortolana

**179 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, färsk champinjoner, pomodorini, kronärtskocka, basilika, paprika, zucchini, lök & aubergine. *Byt ut mozzarellan mot vegansk smältost +30:-*

#### Halloumipizza

**189 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, kolgrillad halloumi, ruccola & pomodorini.

#### Bufala

**189 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, pomodorini, buffelmozzarella, zucchini, kronärtskocka, olivolja, svartpeppar & flingsalt.

#### Chevre bianco

**199 kr**

Chevre, honung, valnötter, ruccola, polkabetor & fior di latte.

### Pizzor från havet

#### Tonno e gamberi

**189 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, tonfisk, finskalade räkor, vitlök, chiliolja & pomodorini.

#### Quattro stagioni

**189 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka), finskalade räkor, blåmusslor, färsk champinjoner & kronärtskocka.

#### Prezzemolo nuovo

**195 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, finskalade räkor, persilja & vitlök.

#### Frutti di mare

**199 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, vitlök, persilja, blåmusslor, finskalade räkor & scampi.

#### Löjrom bianco

**199 kr**

Fior di latte, crème fraîche, rödlök, gräslök, löjrom, citron, riven parmesan reggiano, svartpeppar & flingsalt.

### Pizzor som innehåller kött

#### Al prosciutto

**169 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte & prosciutto cotto (kokt italiensk skinka).

#### Calzone Deluxe

**169 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka). Toppas med prosciutto crudo (lufttorkad skinka), ruccola, parmesan reggiano.

#### Prosciutto e funghi

**179 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka) & färsk champinjoner.

#### Pesto e pollo

**179 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, pesto, kyckling, soltorkade tomater & ruccola.

#### Gorgonzola

**189 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto crudo (lufttorkad skinka), gorgonzola & pomodorini.

**Elvis** 189 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, pulled pork & ruccola.

**Pancetta** 189 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, pancetta (italienskt lufttorkat sidfläsk), lök, färsk champinjoner, oregano & ruccola.

**Salamino** 195 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, tre olika sorters fin italiensk salami, vitlök, basilika & pomodorini.

**Diavola** 195 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, tre olika sorters fin italiensk salami, rödlök, färsk champinjoner, chiliolja & oregano.

**Antipasto** 195 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, tre olika sorters fin italiensk salami, prosciutto crudo (lufttorkad skinka), bresaola (lufttorkad oxfilé), oliver, kronärtskocka & pesto.

**Primavera** 195 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto crudo (lufttorkad skinka), parmesan reggiano, ruccola & pomodorini.

**Pizza con salsiccia** 195 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, salsiccia, basilika, rostad röd paprika, chiliolja & parmesan reggiano.

**Mezza luna (halvinbakad)** 199 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka). Andra halvan: prosciutto crudo (lufttorkad skinka), fårost, parmesan reggiano, ruccola & pomodorini.

**Burrata** 199 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini, basilika, ruccola & burrata (en krämig och gräddig mozarella som är en delikatess från Apulien i södra Italien).

**Pizza della casa** 199 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, bresaola (lufttorkad oxfilé), prosciutto crudo (lufttorkad skinka), soltorkade tomater, fårost, kronärtskocka, parmesan reggiano, grön pesto & ruccola.

**Köp till dip!** +25 kr.  
Tryffelmayo, sriracha mayo, cheddardip, avokadodip, choronsås, bearnaisesås, tzatziki, vitsås.

## Oxfilé/fläskfilépizzor

**Bella Italia** 179 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka), fläskfilé & färsk champinjoner & bearnaisesås.

**Pescatora** 179 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, fläskfilé, lök, paprika & bearnaisesås.

**Matiela** 189 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, gorgonzola, oxfilé & bearnaisesås.

**Donna grazia** 189 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, grillad paprika, lök, oxfilé, finskalade räkor & bearnaisesås.

**Provencalé** 189 kr  
San marzano tomatsås, fior di latte, oxfilé, färsk champinjoner, lök & bearnaisesås.



**Halloumisallad** 199 kr  
En matig och klassisk sallad med kolgrillad halloumi samt soltorkade tomater och tzatziki.

**Räksallad** 199 kr  
Finskalade räkor i en fräsch och krispig sallad samt tzatziki.

**Chevresallad** 199 kr  
Chevre, prosciutto crudo, valnötter, honung & polkabetor på en bätt av en fräsch och krispig sallad.

**Pappa Ninmaris Caesarsallad** 199 kr  
Kolgrillad kyckling på en bätt av fräsch och krispig sallad, krutonger, pancetta (lufttorkat italienskt sidfläsk), riven parmesan reggiano & caesardressing.

## Pasta

### Pasta con pollo

189 kr

Smakrik pasta i en krämig sås med pomodorini och kyckling. Toppas med parmesan reggiano.

### Pasta piemontese

199 kr

Mustig pasta i en krämig sås med färsk champinjoner och oxfilé. Toppas med parmesan reggiano.

### Creamy Burrata

199 kr

Krämig San Marzano tomatsås, vitlök, chilliflakes & krämig burrata.

## Köp till dip! +25 kr.

Tryffelmayo, sriracha mayo, cheddardip, avokadodip, choronsås, bearnaisesås, tzatziki, vitsås.

## Barnmeny

Vänligen, respektera att barnmenyn  
**endast** gäller för barn upp till 12 år.

### Pannkakor 99 kr

Serveras med sylt.

### Hamburgare (90g) 99 kr

Serveras med pommes.

### Kycklingnuggets 99 kr

Serveras med pommes & ketchup.

### Pizzor

#### Margherita 119 kr

San marzano tomatsås, fior di latte.

#### Vesuvio 119 kr

San marzano tomatsås, fior di latte & prosciutto cotto (kokt italiensk skinka).

#### Capricciosa 119 kr

San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka) & färsk champinjoner.

#### Hawaii 119 kr

San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka) & ananas.

#### Gyrospizza 119 kr

San marzano tomatsås, fior di latte, strimlat gyroskebabkött & vitsås.

#### Kycklingpizza 119 kr

San marzano tomatsås, fior di latte, kyckling & vitsås.

## Dryck – alkoholfritt

### Vatten 10 kr

### Vatten med is & citron 15 kr

### Mjölk 30 kr

### Apelsinjuice 34 kr

### Äppeljuice 34 kr

### Lättöl 36 kr

### Loka 36 kr

### Coca-cola 36 kr

### Coca-cola zero 36 kr

### Fanta orange 36 kr

### Fanta lemon 36 kr

### Sprite 36 kr

### Red Bull 45 kr

### Alkoholfri öl 59 kr

### Alkoholfri cider, Briska 59 kr

### Alkoholfritt vin, rött och vitt 69 kr

## Cocktaillista

5 cl 129:-

**Pappa Ninmari** Pink gin, prosecco, grenadine, soda

**Aperol Spritz** Aperol, prosecco, soda, apelsinskiva

**Piggelin** Xanté, baja päron, lime, soda, piggelinglass

**Melon crush** Midori melon, bacardi lemon, citronjuice, soda

**Strawberry lemonade** Pink gin, strawberry liquor, citron, soda

**Hugo** St Germain fläderlikör, prosecco, mynta, soda

**Mojito** Ljus rom-bacardi, mynta, lime, farinsocker, soda

**Strawberry Mojito** Ljus rom-bacardi, mynta, lime, farinsocker, soda, strawberrylikör

**Gin & Tonic** Gin, tonic water, citron

Alkoholfrida

drinkar

99:-

## Likör + shots

20:-/cl 4 cl+

**Likör 43**

**Baileys**

**Jägermeister**

**Sambuca extra**

**Fireball**

**Galliano vanilj**

**Fernet branca**

**Limoncello di Capri**

**Galliano espresso**

## Snacks

**Jordnötter** 29 kr

**Chilinötter** 29 kr

**Chipsskål** 49 kr

Kökets val av chips.

## Sprit

25:-/cl 4 cl+

**Whiskey** Rom

**Tequila** Gin

**Konjak** Grappa

**Vodka** Captain Morgan

## Rött vin

\* Bra \*\* Bättre \*\*\* Bäst

### Husets: Isla Negra Röd \*

Ursprung: Chile Druvor: Cabernet Sauvignon/Merlot

**99 kr/369 kr**

### AP Vino rosso \*

Ursprung: Italien Druvor: Corvina 40%, Rodinella 10%, Merlot 35%, Carbernet Sauvignon 15%

**109 kr/389 kr**

### Gran Sasso Montepulciano d'abruzzo EKO \*\*

Ursprung: Italien Druvor: Montepulciano 100%

**119 kr/395 kr**

### Carodorum Expresson \*\*\*

Ursprung: Spanien Druvor: Tempranillo 100%

**399 kr**

### Gavrouche Rouge EKO \*\*\*

Ursprung: Frankrike Druvor: Grenache 80%, Syrah 20%

**449 kr**

### Pasqua mucchietto nero d'avola-shiraz EKO \*\*\*

Ursprung: Italien Druvor: Nero D'Aavola 80%, Shiraz 20%

**489 kr**

### Torre del falasco valpolicella ripasso \*\*\*

Ursprung: Italien Druvor: Corvina/Corvinone/Rondinella

**489 kr**

### Valpantena amarone della valpolicella \*\*\*

Ursprung: Italien Druvor: Corvina 70% Rondinella 25% Cabernet Sauvignon 5%

**649 kr**

## Vitt vin

### Husets: Isla Negra Blanc \*

Ursprung: Chile Druvor: Sauvignon Blanc/Chardonnay

**99 kr/369 kr**

### Fuenteseca white EKO \*\*

Ursprung: Spanien Druvor: Macabeo, Sauvignon Blanc

**109 kr/389 kr**

### Santoro bianco del salento \*\*\*

Ursprung: Italien Druvor: Verdeca, Sauvignon Blanc

**429 kr**

### Pasqua mucchietto chardonnay-grillo EKO \*\*\*

Ursprung: Italien Druvor: Chardonnay 80%, Grillo 20%

**489 kr**

## • Rosé •

Husets: Il Fattorino Rosato EKO 99/369 kr

Ursprung: Italien

Druvor: Sangiovese 60%, Montepulciano 40%

## • Champagne •

Champagne Etienne Dumont Brut 649 kr

Ursprung: Frankrike

Druvor: Pinot Meunier 53%,

Pinot Noir 41%, Chardonnay 6%

## • Prosecco & Cava •

Prosecco Treviso Extra Dry 20 cl miniflaska 129 kr

Ursprung: Italien Druvor: Glera 100%

Prosecco Treviso Extra Dry 389 kr

Ursprung: Italien Druvor: Glera 100%

Cava Codorniu Ecológica Brut EKO 20 cl miniflaska 129 kr

Ursprung: Spanien Druvor: Xarel-lo, Parellada, Macabeo

Cava Codorniu Ecológica Brut EKO 389 kr

Ursprung: Spanien Druvor: Xarel-lo, Parellada, Macabeo

## Cider

Bacardi Breezer 69 kr

(olika smaker)

Briska (olika smaker) 69 kr

## • Öl •

Carlsberg Hof 33 cl (Mellanöl) 69 kr

Birra Moretti l'autentica 33 cl (Italien) vol. 4,6% 69 kr

Ship full of IPA 33 cl vol. 5,8% 69 kr

Mariestad export 50 cl vol. 5,3% 79 kr

Nils Oscar God lager 50 cl vol. 5,3% 89 kr

Mariestad old ox 50 cl vol. 6,9% 89 kr

Paulaner Münchner Hell 50 cl (Tysk öl) vol. 4,9% 89 kr

Baron trenck 50 cl (Tjeckisk öl) vol. 6,0% 89 kr

Wisby weisse (veteöl) 50 cl vol. 5,2% 89 kr

MenaBrea Bionda 66 cl (Italien) vol. 4,8% 119 kr

Peroni Gran Reserva 50 cl (Italien) vol. 6,6% 119 kr

## • Fatöl •

Välj mellan fyra sorter av kvällens fatöl.

Norrlands guld 69 kr

Krusovice (Tjeckien) 89 kr

Clara 95 kr

En läskande spanskt citronöl.  
Ljus lager fatöl, lemon soda & citron.

Sleepy Bulldog 89 kr

Peroni Azzurro 89 kr  
(Italien)

## • Dessert •

**Krispiga churros** 95 kr

Med nutella. Lägg till en kula vaniljglass, +15 kr.

**Brownie** 95 kr

En smakrik chokladkaka toppad med marshmallows, pecan- och valnötter samt kolasås och en kula vaniljglass.

**Tartufo Limoncello glassbakelse** 95 kr

En kärna av limoncellocrème täckt av citronglass och fint hackad maräng.

**Tartufo choklad Classic glassbakelse** 95 kr

En chokladglass med en kärna av Zabaglione täckt med hasselnötter och kakao.

**Pappa Ninmaris våffla** 129 kr

Nutella, banan och glass.

## • Glass •

**Italiensk mjukglass** 49 kr/styck

Smaker: chocolate chip,  
vanilj,  
brownievani  
eller jordgubb.

## • Te/kaffe •

**Grönt te** 29 kr

**Te** 29 kr

**Nybryggt kaffe** 29 kr

**Espresso** 35 kr

**Cappuccino** 39 kr

**Caffe latte** 39 kr

**Dubbel espresso** 45 kr

## • Dessertvin •

**Tesauro Recioto della valpolicella, 8 cl**

**79/399 kr**

Ursprung: Italien

Drurvör: Corvina/Rondinella

(Vinet öppnas och serveras endast vid beställning av minst två glas vin per bord, detta med anledning av att dessertvin endast håller i ett fåtal dagar efter öppnad flaska, därav behöver försäljning av vinflaskan ske inom samma tidsram.)

## • Hot coctails/Kaffedrinkar •

5 cl 129:-

### **Irish coffee**

Whiskey Tullamore, farinsocker, nybryggt kaffe & grädde.

### **Galliano coffee**

Rom, Galliano, kaffe, grädde & farinsocker.

### **Baileys coffee**

Baileys, farinsocker, nybryggt kaffe & grädde.

### **Kaffe Karlsson**

Cointreau, Baileys, farinsocker, nybryggt kaffe & grädde.





**RESTAURANG  
PAPPA NINMARI**

