



**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 Caputo mjöl, durumvetemjöl, fior di latte och san marzano tomatssås, 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!*



**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



*Utmärkta  
recensioner av  
vår restaurang.*

 **Katrinesholm-Kuriren** 31

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

## Smårätter/Förrätter

### Pommes & dipp 79 kr

Krispiga pommes med riven parmigiano reggiano. Dipp: Sriracha mayo.

### Pimientos de padrón 79 kr

Stekta padrónpaprikor med olivolja, chiliflakes och havssalt.

### Skåloliver 99 kr

Serveras med nygräddat vitlöksbröd.

### Tzatziki med vitlöksbröd 99 kr

Krämig grekisk tzatziki serveras med nygräddat vitlöksbröd.

### Hommos med vitlöksbröd 99 kr

Krämig röra på kikärtor och sesampasta serveras med nygräddat vitlöksbröd.

### Mozzarella Donut 99 kr

Med tzatziki dipp.

### Burrata med fikon & pistagenötter 139 kr

Krämig och gräddig burrata, en delikatess från Apulien i södra Italien, på en bädd av färsk rucola. Toppas med honung.

### Carpaccio på bresaola 149 kr

Toppas med parmesan, rucola och pistagenötter.

### Löjrom bianco pinsa 160 kr

Fior di latte, creme fraiche, rödlök, gräslök, löjrom, citron, riven parmigiano reggiano, svartpeppar & flingsalt.

### Chevre bianco pinsa 160 kr

Chevre, honung, fior di latte, creme fraiche, valnötter, rucola & polkabetor.

### Libanesisk meze bricka 199 kr

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

### Chark bricka 199 kr

Fina italienska charkuterier. Rek. för 2 pers.

### Friterade ostfavoriter 199 kr

Mozzarella donuts, habanero cheese nuggets, nacho cheese triangles, cheese pillows cream cheese & herbs. Serveras med avokadodipp.

## Kolgrillade varmrätter

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

Byt ut till sötpotatispommes, +49 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.

### Grillat fläskfiléspett 199 kr

Marinerat & grillat fläskfiléspett med kolgrillade primörer.

### Grillat lammfärsspett 249 kr

Kryddat lammfärsspett med kolgrillade primörer.

### Grillat laxspett 249 kr

Marinerat & grillat laxfiléspett med kolgrillade primörer.

### Grillad entrecote 289 kr

Marinerad & grillad entrecote med kolgrillade primörer.

### Grillad oxfilé 299 kr

Marinerad & grillad oxfilé med kolgrillade primörer.

### Grillad lammfilé 299 kr

Marinerad & grillad lammfilé med kolgrillade primörer.

### Extra tillval till din rätt

Grillad halloumi 69 kr

Grillat grönsakspett 99 kr

Grillat kycklingspett 119 kr

Grillat fläskfiléspett 119 kr

Lammfärsspett 139 kr

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

## Vegetariska varmrätter

Byt ut till sötpotatispommes, +49 kr.  
Byt till sallad, +20 kr. Cheddarost +20 kr.

### Köp till dip!

+25 kr.

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

### Halloumiburgare 189 kr

Avokadosås, picklad lök, färska 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, +49 kr. Cheddarost +20 kr.

### Kycklingburgare (150 g) 169 kr

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

### Hamburgare med bacon & tryffeldressing (180-200 g) 179 kr

Med picklad lök, färska tomater & krispig sallad.

### Hamburgare med cheddar (180-200 g) 179 kr

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

### Elvis burgare med pulled pork & barbecuesås (150 g) 179 kr

Med picklad lök, färska tomater & krispig sallad.

### Pappa Ninmaris burgare med bacon & cheddar (400 g) 289 kr

Med picklad lök, färska 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:-

### Köp till döp! +25 kr.

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

## Vegetariska pizzor

### Margherita 149 kr

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

### Ruccola 169 kr

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

### Ortolana 189 kr

San marzano tomatsås, fior di latte, färska champinjoner, pomodorini, kronärtskocka, basilika, paprika, zucchini, ruccola, 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, saltorkade tomater, buffelmozzarella, zucchini, kronärtskocka, olivolja, ruccola, svartpeppar & flingsalt.

## 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, färska 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.

## Vita pizzor

### Chèvre bianco 199 kr

Chèvre, honung, creme fraiche, valnötter, ruccola, polkabetor & fior di latte.

### Löjrom bianco 199 kr

Fior di latte, creme fraiche, rödlök, gräslök, stenbitsrom, citron, riven parmigiano reggiano, svartpeppar & flingsalt.

### Quattro formaggi 199 kr

Fior di latte, creme fraiche, fetaost, gorgonzola, ruccola, oliver, parmesan.

## 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, parmigiano reggiano.

### Prosciutto e funghi 179 kr

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

### Pesto e pollo 189 kr

San marzano tomatsås, fior di latte, pesto, kyckling, saltorkade 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, färska champinjoner, oregano & ruccola.

**Scarmorza pizza 199 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, rökig scarmorza ost, soltorkade tomater, pancetta, ruccola, oregano.

**Salamino 199 kr**

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

**Diavola 199 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, tre olika sorters fin italiensk salami, rödlök, färska champinjoner, chiliolja & oregano.

**Antipasto 199 kr**

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

**Primavera 199 kr**

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

**Pizza con salsiccia 199 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, salsiccia, basilika, rostad röd chili, chiliolja & parmigiano reggiano.

**Mezza luna (halvinbakad) 199 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto cotto (kokt italiensk skinka). Andra halvan: prosciutto crudo (lufttorkad skinka), fårost, parmigiano reggiano, ruccola & pomodorini.

**Burrata 199 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, prosciutto crudo, soltorkade tomater, basilika, ruccola & burrata (en krämig och gräddig mozzarella som är en delikatess från Apulien i södra Italien).

**Pizza della casa 199 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, bresaola (lufttorkad oxfile), prosciutto crudo (lufttorkad skinka), soltorkade tomater, fårost, kronärtskocka, parmigiano reggiano, grön pesto & ruccola.

**Oxfile/fläskfilepizzor****Bella Italia 189 kr**

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

**Pescatora 189 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, fläskfile, lök, paprika & bearnaisesås.

**Matiela 195 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, gorgonzola, oxfile & bearnaisesås.

**Donna grazia 195 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, grillad paprika, lök, oxfile, finskalade räkor & bearnaisesås.

**Provencale 199 kr**

San marzano tomatsås, fior di latte, oxfile, färska champinjoner, lök & bearnaisesås.

**Sallad****Pappa Ninmaris Caesarsallad 199 kr**

Kolgrillad kyckling på en bädd av fräsch och krispig sallad, krutonger, pancetta (lufttorkat italienskt sidfläsk), riven parmigiano reggiano & caesardressing.

**Halloumisallad 199 kr**

En matig och klassisk sallad med kolgrillad halloumi samt soltorkade tomater och tzatziki.

**Chevresallad 199 kr**

Chevre, prosciutto crudo, valnötter, honung & polkabetor på en bädd av en fräsch och krispig sallad.

**Burratasallad 199 kr**

Burrata på en bädd av krispig sallad, äpple, ananas, krutonger, valnötter & granatäppel-sirap.

**Räksallad 199 kr**

Finskalade räkor i en fräsch och krispig sallad samt tzatziki.

## Pasta

**Pasta con pollo 189 kr**  
Smakrik pasta i en krämig sås med pomodorini och kyckling. Toppas med parmigiano reggiano.

**Pasta piemontese 199 kr**  
Mustig pasta i en krämig sås med färska champinjoner och oxfilé. Toppas med parmigiano reggiano.

**Creamy Burrata 199 kr**  
Krämig San marzano tomatsås, vitlök, chilliflakes & krämig burrata.

**Pasta con salsiccia 199 kr**  
Kryddig pasta i en krämig san marzano tomatsås med salsicciafärs, pomodorini och vitlök. Toppas med parmigiano reggiano & chiliflakes.

## Dryck – alkoholfritt

San Pellegrino, 50 cl	58 kr
Vatten med is & citron	15 kr
Mjök	30 kr
Apelsinjuice	34 kr
Äppeljuice	34 kr
Lättöl	36 kr
Loka	36 kr
Coca-cola	38 kr
Coca-cola zero	38 kr
Fanta orange	38 kr
Fanta lemon	38 kr
Sprite	38 kr
Red Bull	45 kr
Alkoholfri öl	59 kr
Alkoholfri cider, Briska	59 kr
Alkoholfritt vin, rött och vitt	69 kr

## 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 10 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) & färska 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 gyroskebakkött & vitsås.

**Kycklingpizza 119 kr**  
San marzano tomatsås, fior di latte, kyckling & vitsås.

## Cocktaillista

139:-

**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

Alkoholria  
drinkar  
**109:-**

## 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.

**Rostade salta mandlar** 49 kr

## Sprit

29:-/cl

**Whiskey**

**Rom**

**Tequila**

**Gin**

**Konjak**

**Grappa**

**Vodka**

**Captain Morgan**

## Rött vin

\* Bra \*\* Bättre \*\*\* Bäst

<b>Husets: Isla Negra Röd *</b> Ursprung: Chile Druvor: Cabernet Sauvignon 100%	<b>99 kr/369 kr</b>
<b>AP Vino rosso *</b> Ursprung: Italien Druvor: Corvina 40%, Rodinella 10%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 15%	<b>115 kr/389 kr</b>
<b>Pasqua mucchietto nero d'avola-shiraz EKO **</b> Ursprung: Italien Druvor: Nero d'avola 80%, Shiraz 20%	<b>129 kr/395 kr</b>
<b>Carodorum Expression ***</b> Ursprung: Spanien Druvor: Tempranillo 100%	<b>449 kr</b>
<b>Mario Primo Chianti ***</b> Ursprung: Italien, Toscana Druvor: Sangiovese 80%, Canaiolo Nero 10%, Malvasia & Trebbiano Toscana 10%	<b>489 kr</b>
<b>Torre del falasco valpolicella ripasso DOC ***</b> Ursprung: Italien Druvor: Corvina 70%, Rondinella 30%	<b>499 kr</b>
<b>Pasqua valpolicella ripasso superiore DOC ***</b> Ursprung: Italien, Veneto Druvor: Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, Negrara 10%	<b>549 kr</b>
<b>Valpantena amarone della valpolicella ***</b> Ursprung: Italien Druvor: Corvina 70%, Rondinella 25%, Cabernet Sauvignon 5%	<b>699 kr</b>
<b>Barolo DOCG ***</b> Ursprung: Italien, Piemonte Druvor: Nebbiolo 100%	<b>699 kr</b>

## Vitt vin

<b>Husets: Isla Negra Blanc *</b> Ursprung: Chile Druvor: Sauvignon Blanc 85%, Chardonnay 15%	<b>99 kr/369 kr</b>
<b>Pasqua mucchietto chardonnay-grillo EKO ***</b> Ursprung: Italien Druvor: Chardonnay 80%, Grillo 20%	<b>115 kr/389 kr</b>
<b>Memoro Bianco ***</b> Ursprung: Italien Druvor: Viognier 50%, Chardonnay 20%, Vevmentino 20%, Pecorino 10%	<b>389 kr</b>
<b>Mariluna Blanco EKO ***</b> Ursprung: Spanien, Valencia Druvor: Verdejo 85%, Macabeo 15%	<b>449 kr</b>

## Rosé

**Husets: Il Fattorino Rosato EKO 109/369 kr**

Ursprung: Italien

Druvor: Sangiovese 60%, Montepulciano 40%

## Champagne

**Champagne Etienne Dumont Brut 699 kr**

Ursprung: Frankrike

Druvor: Pinot Meunier 53%,

Pinot Noir 41%, Chardonnay 6%

## Prosecco & Cava

**Prosecco Treviso brut doc EKO 20 cl miniflaska 129 kr**

Ursprung: Italien Druvor: Glera 100%

**Prosecco Treviso brut doc EKO 389 kr**

Ursprung: Italien Druvor: Glera 100%

**Cava Mont-Ferrant Americano/organic 129 kr**

20 cl miniflaska Ursprung: Spanien Druvor: Chardonnay 25%,  
Macabeo 25%, Parellada 25%, Xarel-lo 25%

**Cava Mont-Ferrant Americano/organic 389 kr**

Ursprung: Spanien Druvor: Chardonnay 25%,  
Macabeo 25%, Parellada 25%, Xarel-lo 25%

## Riesling vin

**Even & Odd Riesling**

Ursprung: Tyskland

Druvor: Riesling 100%

Glas 129 kr

Flaska 37,5 cl 199 kr

Flaska 75 cl 349 kr

## Cider

**Bacardi Breezer 69 kr**  
(olika smaker)

**Briska (olika smaker) 69 kr**

## Öl

**Melleruds Eko 33 cl ljus lager vol. 4,5% 69 kr**

**Birra Moretti l'autentica 33 cl (Italien) vol. 4,6% 74 kr**

**Ship full of IPA 33 cl vol. 5,8% 74 kr**

**Peroni Gran Reserva 33 cl (Italien) vol. 6,6% 79 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**

**Wisby weisse (veteöl) 50 cl vol. 5,2% 95 kr**

**Baron trenck 50 cl (Tjeckisk öl) vol. 6,0% 95 kr**

**Singha 63 cl (Thailand) vol. 5,0% 119 kr**

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

## Fatöl

Välj mellan fyra sorter av  
kvällens fatöl.

**Norrlands guld 74 kr**

**Krusovice (Tjeckien) 89 kr**

**Sleepy Bulldog 89 kr**

**Clara 95 kr**

En läskande spansk citronöl.

Ljus lager fatöl, lemon soda &  
citron.

## 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 våfila** 99 kr

Nutella, banan och glass.

## Glass

**Italiensk mjukglass** 49 kr/styck

Smaker: chocolate chip, vanilj, brownievanilj eller jordgubb.

## Te/Kaffe

**Nybryggt kaffe** 29 kr

**Grönt te** 35 kr

**Te** 35 kr

**Espresso** 39 kr

**Cappuccino** 45 kr

**Caffe latte** 45 kr

**Dubbel espresso** 45 kr

**Cantuccini** 49 kr

Små mandelkakor som passar lika bra till kaffe, te som till likören.

## Dessertvin

**Tesauro Recioto della valpolicella, 8 cl**  
119/499 kr

Ursprung: Italien

Druvor: 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 vinfleskan ske inom samma tidsram.)

## Hot coctails/Kaffedrinkar

139,-

**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**





# RESTAURANG PAPPA NINMARI

