

PANINI INTERNAZIONALE



BOWL

Våra bowls är hela rätter i en skål komponerade med många olika grönsaker. Alternativ för dig som äter helt vegetariskt. Rätterna är även lagade på ingredienser fria från gluten och laktos.

TRÄDGÅRD MED MISO & SESAM 85 KR

Rödbetshummus, morot syrad med yuzu, ingefära och chili. Salladskål, rödkål, quinoa, sesam- och misodressing, blå rättika, gulbeta, sojaböner, pumpafrön, ärtskott... Lagad på ingredienser fria från gluten och laktos.



RÅKOR & CHUNKY MANGO MED CITRUS & KORIANDER 115 KR

Gurksalsa med picklad chili, ponzu, koriander, tapioka-rom med soja och yuzu, yuzumajonnäs, blå rättika, salladskål, rödkål, quinoa. Serveras med rostade kokosflakes i separat påse... Lagad på ingredienser fria från gluten och laktos.

TEXBIFF MED CHILIMAJONNÄS 98 KR

Svarta böner, rostad majs, picklad rödlök, chili, avokado, koriander... Serveras med rostad lök. Lagad på ingredienser fria från gluten och laktos.

PASTA

Pastan i våra sallader kommer från italienska De Cecco och är tillverkad av högkvalitativt durumvete.

MOZZARELLA & PARMESAN 95 KR

Pasta, basilika, cocktailtomat, semitorkad cocktailtomat, kronärtskocka, pesto...

Dressing: Balsamico & olivolja extra fin



LAKTO

RÖKT SKINKA & VÄSTERBOTTENSOST 95 KR

Pasta, cocktailtomat, pumpa- och solrosfrön, granatäpple, torkad aprikos, rödkål, sallad...

Dressing: Fransk senap

ÄDELOST & PROSCIUTTO 95 KR

Pasta, inlagda päron, kanderade valnötter, granatäpple, timjan, vindruva...

Dressing: Balsamico & olivolja extra fin



MOZZARELLA & PROSCIUTTO 95 KR

Pasta, kronärtskocka, ruccola, Kalamataoliver, cocktailtomat, basilika, semitorkad cocktailtomat, sallad...

Dressing: Balsamico & olivolja extra fin

GRILLAD KYCKLING 95 KR

Pasta, granatäpple, torkad aprikos, pumpa- och solrosfrön, majs, rödkål, cocktailtomat, gurka, sallad...

Dressing: Curry & mango

GRÖNT

Örter och salladsblad som frisé- och rosé-sallad, savoykål eller spädsallad. Sallader utan kolhydrater från pasta, korn eller gryn.

CAESAR MED KYCKLING & DRESSING PÅ JORDÄRTSKOCKA 107 KR

Kyckling, dressing på jordärtskocka, stekt bacon, Parmiggiano-Reggiano, grönkål, romansallad, cocktailtomater, ärtskott, strimlade sockerärts-skidor... Serveras med krutonger på kristallbröd.

Dressad med dressing på jordärtskocka.

BÖNRÖRA, ÄPPLE & ROSTADE NÖTTER 89 KR

Koriander, rostade hasselnötter, bönröra av bondböner, marconamandel, linser, pumpakärnor, bakad rödkål, spiskummin, persilja, olivolja extra fin, vitkål, savoykål, russin...

Dressad med äppelcidervinägrett.



CHÈVREKRÄM & RÖDBETA 95 KR

Picklad gulbeta, polkabetta, romansallad, kanderade valnötter, pumpafrön, timjan...

Dressing: Senap & honungsvinägrett



HANDSKALADE RÅKOR & AVOKADO 115 KR

Ägg, vårlök, små ärtor, cocktailtomat, salladsärtor, dill, citron, sallad...

Dressing: Rhode Island

GRILLAD KYCKLING, FETA & SOJABÖNOR 89 KR

Kikärter, cocktailtomat, rödlök, citron, semitorkad cocktailtomat, Kalamataoliver, persilja, rödkål, sallad...

Dressing: Tzatziki

FARRO

Farro är det italienska samlingsnamnet på hela vetekorn från en rad olika vetesorter. Vår rätt lagas av ekologiskt dinkel, känt för sitt höga fiberinnehåll och nötliga smak.

GRILLAD KYCKLING & PANCETTA 95 KR

Dinkel, chèvre, små ärtor, ångad savoykål, vitlöksfrästa cocktailtomater, ångad broccoli, marconamandel, semitorkad cocktailtomat, pumpa- och solrosfrön...

Dressing: Tzatziki



PANINI-PICTO:

Rätten innehåller nötter

En helt vegetarisk rätt

En lakto-vegetarisk rätt

LAKTO

THAI'ISH

Våra tolkningar av thailändska original-recept med smaker från koriander, chili och citrus.

BIFF 95 KR

Marinerade glasnudlar, sallad, chili, rostade sesamfrön, koriander, morot, gurka, paprika, vårlök... Serveras med jordnötter.

Dressing: Thai

HANDSKALADE RÅKOR 99 KR

Marinerade glasnudlar, sallad, chili, rostade sesamfrön, koriander, morot, gurka, paprika, vårlök... Serveras med jordnötter.

Dressing: Thai

DQL

Mättande sallader på ekologiskt dinkel smaksatta med extra fin olivolja, äppelcidervinäger, persilja och sumak. DQL står för Dinkel, Quinoa och Linser.

GRILLAD LAX & KRÄM PÅ FETA 105 KR

Rostade rotfrukter, pomelo, granatäpple, torkad aprikos, pumpa- och solrosfrön, rödkål, sallad, timjan...

Dressing: Senap & honungsvinägrett

BIFF & PEPPARROTSKRÄM 98 KR

Rostade rotfrukter, parmesan, pomelo, torkad aprikos, granatäpple, pumpa- och solrosfrön, gräslök, rödkål, sallad...

Dressing: Balsamico & olivolja extra fin

FETA (LITEN) 67 KR

Granatäpple, persilja, kvisttomat, vårlök, rödkål, sallad...

Dressing: Granatäppelvinägrett



LAKTO

GRILLAD KYCKLING & FETA (LITEN) 72 KR

Granatäpple, persilja, kvisttomat, vårlök, rödkål, sallad...

Dressing: Granatäppelvinägrett

DRESSING

Vi bjuder på en dressing samt bröd och smör till din sallad. En extra dressing kostar 5 kr.

SMAKER:

Balsamico & olivolja extra fin

Curry & mango

Fransk senap

Granatäppelvinägrett

Rhode Island

Thai

Tzatziki

Senap & honungsvinägrett

PANINI INTERNAZIONALE



SOMMARMAT

Ett klassiskt svenskt recept på inkokt lax blir här en lättare rätt med svenska sommarsmaker.

INKOKT LAX MED DILLMAJONNÄS 110 KR

Inkokt lax, picklad morot, gurka, fänkål, dill, potatisallad med spädspenat, vårlök, strimlade ärtskidor, dillmajonnäs... Lagad på ingredienser fria från gluten och laktos.

WRAP

Vi gör våra wraps med en spenattortilla från Vallentuna Stenugnsbageri. Bakad lokalt på en vetesurdeg och helt utan tillsatser.

TRÄDGÅRD 70 KR

Spenattortilla, rödbetshummus, morot syrad med yuzu, ingefära och chili. Salladskål, rödkål, blå rättika, sojaböner, pumpafrön, ärtskott...



RÄKOR & MANGO 75 KR

Spenattortilla, räkor, chunky salsa på mango och gurka med picklad chili, koriander, tapiokarom med soja och yuzu, salladskål, yuzumajonnäs, rödkål, quinoa... Lagad på ingredienser fria från laktos.

INKOKT LAX MED DILLMAJONNÄS 75 KR

Spenattortilla, inkokt lax, morot, gurka, fänkål och dill som vi picklat, potatisallad med vårlök och strimlade ärtskidor, dillmajonnäs, romansallad, rödkål... Laktosfri.

CAESAR MED KYCKLING & DRESSING PÅ JORDÄRTSKOCKA 75 KR

Spenattortilla, kyckling, dressing på jordärtskocka, stekt bacon, Parmiggiano-Reggiano, grönkål, romansallad, cocktailtomater, ärtskott...

KRISTALLBRÖD

En smörgås på det katalanska matbrödet pan de cristal som vi klämgrillar tills skorpan blir krispig, men insidan förblir luftig och mjuk.

CHÈVRE & SEMITORKAD COCKTAILTOMAT 65 KR

Ruccola, picklad rödlök...



GRILLAD KYCKLING & MOZZARELLA 65 KR

Ruccola, kvisttomat, pesto, basilika...

SALAMI & VÄSTERBOTTENSOST 65 KR

Basilika, kvisttomat, ruccola, olivolja extra fin...

PROSCIUTTO & MOZZARELLA 65 KR

Ruccola, kvisttomat, pesto, basilika...

BOCADILLO

Över hela den Iberiska halvön gör man bocadillos, eller bocata, bröd skuret på längden.

GREVÉ EXTRA LAGRAD & RÖKT SKINKA 39 KR

Gurka, smör...

BRIE & SEMITORKAD COCKTAILTOMAT 45 KR

Olivolja extra fin, timjan...



LAKTO

VARMT

Italienska pastarätter där varje råvara verkligen får komma till sin rätt. Svenska köttbullar på högrev med traditionella tillbehör.

PASTA MED TOMATSÅS, PESTO & MOZZARELLA 85 KR

Cocktailtomat, Parmigiano-Reggiano, basilika...



LAKTO

PASTA MED SVAMP & VITVINSSÅS 95 KR

Spenat, cocktailtomat, grädde, smörstekt champinjon, rotselleri, lök, persilja, timjan, olivolja extra fin...



LAKTO

KÖTTBULLAR & POTATISMOS 90 KR

Gräddsås... Serveras med råörda lingon.

KYCKLING MED PASTA & PARMESAN 90 KR

Örtkryddad parmesansås, ångkokt savoykål, ångkokt broccoli, basilika...

MINDRE

Våra mindre rätter är lätta och nyttiga och passar både till frukost och mellanmål.

CHIAPUDDING MED HALLON & HASSELNÖTTER 49 KR

Kokosgrädde, mandelmjök, vanilj, pumpafrön, råchokladdoppade mullbär...



YOGHURT MED GRANOLA & ÄPPELKOMPOTT 35 KR

Kanel, granatäpple, kanderade valnötter...



KVARG MED KESO & BLÅBÄR 45 KR

Kanel, granatäpple, rostad kokos, pumpafrön, råchokladdoppade mullbär...



LAKTO

GRILLAD TOAST 30 KR

Rökt skinka, grevé extra lagrad, smör...

FRUKTSALLAD 32 KR



FRUKOST

En frukost hos oss är alltid alldeles färsk. Kaffet nybryggt. Äggen nykokta. Surdegsbrödet bakat samma morgon och smörgåsarna förberedda på plats i butik. Serveras mån-fre fram till kl 10:00.

SJÄLVPLOCK 1 VAL: 18 KR

SJÄLVPLOCK 2 VAL: 32 KR

SJÄLVPLOCK 3 VAL: 42 KR

Surdegsbröd med ägg & kaviar

Surdegsbröd med rökt skinka & brie

Surdegsbröd med leverpastej & gurka

Surdegsbröd med grevé & tomat

Kokt ägg & kaviartub

Pain au chocolat

ÖVRIGA FRUKOSTALTERNATIV

Bocadillo med brie & semitorkad cocktailtomat 45 KR

Bocadillo med grevé & skinka 39 KR

Chiapudding 49 KR

Yoghurt & granola 35 KR

Kvarg & keso 45 KR

Grillad toast 30 KR

Fruktsallad 32 KR

TILLVAL DRYCK

Liten bryggkaffe eller te + 5 KR

Valfri kaffedryck + 15 KR

Juice eller Panini smoothie + 25 KR

VARM DRYCK

Vårt kaffe kommer från DelaNero och bryggs på en mix av arabicaböner och afrikanska robustaböner. Te köper vi från det hållbara lilla Stockholmsföretaget Johan & Nyström.

Kaffe 7 KR / 12 KR / 17 KR

Te 7 KR

Americano 18 KR

Caffè latte 26 KR / 30 KR / 34 KR

Cappuccino 26 KR

Chai latte 26 KR / 30 KR / 34 KR

Espresso, enkel 16 KR

Espresso, dubbel 18 KR

Latte macchiato 30 KR / 34 KR

Macchiato 22 KR

Varm choklad 26 KR / 30 KR / 34 KR

HANDLA PÅ PANINI.NU

Vi månar om receptionister, kontorschefer, konferensvärdar, projektledare och andra som ansvarar för att bra mat i rätt tid når kontoret utan krångel. På Panini.nu handlar du snabbt och enkelt. Du betalar med kort eller faktura och får maten levererad till kontoret.