

# 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...



## 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...



### PASTA MED SVAMP & VITVINSSÅS 95 KR

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



### 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...



### 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.