



RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

SMÅRÄTTER

Torkad Parmaskinka	40	Burrata (50g)	95
		<i>Med Tomater på en Salladsbädd.</i>	
Monte Vecchio	45	Iberico Bellota (60 g)	185
<i>En unik ost med djup smak, nästan lite karamellaktig. Komjolk, lagrad 6-8 mån</i>		<i>"Pata Negra" spansk premiumskinka</i>	
Marconamandlar	50	Carpaccio på Bresaola	150
		<i>Med parmesan, ruccola samt pinjenötter</i>	
Oliver	40	Bruschetta	75
		<i>Med Parmaskinka</i>	95
Minigrissini med pestosmak	40	Gambas Pil Pil	140
Ölkorv	40	<i>Stora Heta räkor i vitlök & chiliolja , persilja</i>	
<i>Smaksatt med vitlök från Roosens Delikatesser</i>		Ugnsbakad Camenbert med tryffel	150
		<i>Serveras med grillat surdegsbröd</i>	
Mix & Matcha	110	<i>Rekommenderas till 2 personer</i>	
<i>Välj 3 st valfria från de ovanstående alt.</i>		Ost & Chark för två	320
Torres Chips		<i>Iberico Bellota, Tryffelsalami, Coppa, Brillat Savarin, Gruyère, Bleu d'Auvergne, Oliver, Burrata med tomat</i>	
- Tryffel (50g)	50	<i>på en salladsbädd</i>	
- Havssalt (50g)	50	Pintxos bräda – 4 Tapas	150
- Olivolja (50g)	50	<i>Typiska Tapas från Baskien i Spanien:</i>	
Liten Delibräda	150	- Manchego med Fikonmarmelad,	40
<i>Parmaskinka, 2 sorters Salami, Taleggio, Fikonmarmelad och Oliver</i>		- Serrano med Kronärtskockstapenade	40
Veckans Ostbricka	150	- Roquefortkräm med valnöt	40
<i>3 sorters ost med fikonmarmelad</i>		- Bruschetta	40
		<i>Eller välj en favorit</i>	
		Pa amb Oli	75
		<i>Grillat bröd toppat med vitlök, tomat, manchego</i>	
		+ Serrano.	95

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE



RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

HUVUDRÄTTER

PASTA

Delizie	170
<i>Vegetarisk Pastarulle med ost & zucchini i en Tomat & Bechamelsås</i>	
Med Serranoskinka	190
Lasagne al forno	170
Oxfilepasta	220
<i>I krämig sås med Tryffel & Trattkantareller, parmesan, vitlök, charlottenlök samt spenat</i>	
Delins Kycklingpasta	190
<i>Soltorkade tomater, Bladspenat, Vitlök, Parmesan & grädde</i>	
Tortelloni	170
<i>Med Ricotta, Soltorkade Tomater, Basilika i en Tomat & Bechamelsås</i>	

OST & CHARK

Klassisk Delibräda
*Parmaskinka, 2 sorters Salami, Oliver,
Semisoltorkad Plommontomat, Äppelkapis,
Taleggio med Fikonmarmelad, Melon*

Med
Pestopastasallad
200
Buffelmozzarella
220
Pestopastasallad & Buffelmozzarella
230

Vegetarisk Delibräda **200**
*Kronärtskocka, Semisoltorkade tomater,
3 sorters Ost, Oliver, Pestopastasallad*

OST & CHARK

Ost & Chark för två	545
<i>Serranoskinka, Coppa, Vitlöksalami, Paesano Piccante. Morbier, Brie de Meaux, Los Cameros, Buffelmozzarella. Oliver, fikonmarmelad, Melon, Semisoltorkade Plommontomater, Äppelkapis, Fetaostfylld Paprika</i>	
Spanska Brädan	230
<i>Serranoskinka, Lomo, Chorizo, Manchego, Spansk tortilla, Fikonmarmelad, Semisoltorkad Tomat, Oliver</i>	

SALLADER

Medelhavssallad	175
<i>Grillad Aubergine, Zucchini, Tomat Kronärtskocka, Paprika, och Buffelmozzarella</i>	
Med Serranoskinka	195

Chèvresallad **185**
*Ugnsbakad Chèvre med ljumna Rödbetor &
Semisoltorkade Körsbärstomater slungat i en
Honungsdressing samt valnötter*

VEGETARISK

Chili Con Frijolés **185**
*Vegetarisk Chili med Soyafärs, Svarta Bönor,
Tomater. Smaksatt med Chili & Choklad.
Serveras med Nachochips & Gräddfil,*

MACKOR

Grillad Surdegsmacka **140**
*Med Parmaskinka, Buffelmozzarella, Pesto,
Dijon, Tomat, Ruccola*

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE



RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

HUVUDRÄTTER

SURDEGSPIZZA

Lite mindre än en klassisk Pizza men dubbelt så god!

Serrano, Kronärtsskocka

Tomatsås, Mozarella, Parmesan, Ruccola

175

Tryffelsalami

Tomatsås, Mozarella, Parmesan, Ruccola

190

Vegetarisk

*Tomatsås, Mozarella, Parmesan, Aubergine, Zucchini, Kronärtsskocka,
Semisoltorkad tomat, Ruccola*

165

+ Serranoskinka

190

Bianca

Taleggio, Päron, Rosmarin och Pinjenötter, Honung Ruccola

170

Räkor

Crème fraîche, Gruyère, Räkor, Citron och Dill

210

Buffel

*Tomatsås, Mozarella, Parmesan,
Buffelmozzarella, Semisoltorkad tomat, Ruccola, Pesto*

180

Nduja

*Tomatsås, Mozarella, Parmesan,
Stark bredbar Salami, Kronärtskocka, Ruccola, Honung*

185

Gorgonzola

*Tomatsås, Mozarella, Parmesan,
Gorgonzola, Valnötter, Honung, Ruccola*

175

Pinsa

*Tomatsås, Fior di Latte mozzarella, Parmesan, Parmaskinka, Ruccola, Burrata,
Semisoltorkade Tomater*

210

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE





RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

EFTERRÄTTER, KAFFE

VECKANS GLASS

65 kr

VECKANS PAJ

70 kr

TIRAMISU

85 kr

CRÉME BRÛLÉE

80 kr

KLADDKAKA

70 kr

LAKRITS/CHOKLAD TRYFFEL

20 kr

AFFOGATO

Espresso med vaniljglass

70 kr

AMERICANO

35 kr

CAPPUCCINO

45 kr

CAFFE LATTE

55 kr

ESPRESSO

25 kr

ESPRESSO DUBBEL

40 kr

BRYGG

30 kr

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE





RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

VINER

RÖTT

GLAS FLASKA

Husets (Varierande, fråga oss)	105	435
Pio Cesare Langhe Nebbiolo, Nebbiola, Italien <i>Djupt röd färg. Kryddig, doft med inslag av fat, torkade körsbär, lakritsrot, viol och sandelträ. Utvecklad smak med inslag av fat, körsbär, kakao och läder.</i>	165	750
Pio Cesare Barbera D'Alba, Barbera, Italien <i>Stor, elegant, mycket druotypisk och körsbärsaromatisk doft med inslag av mandel och diskret blommighet. Medelfyllig och elegant smak med uppfriskande syra.</i>	165	750
Masi Agricola Campofiorin, Corvina, Rondinella, Molinara, Italien <i>Nyanserad, elegant och kryddigt med doft av mörka körsbär och plommon. Smakrikt och fruktigt med bra tanninstruktur och frisk syra.</i>	140	590
Miguel Torres Altos Ibericos Rioja, Tempranillo, Spanien <i>Medelstor, ren och mörkt fruktig doft med mjuk vanilj och fatkryddig nyans. Smaken är medelfyllig, ung och generös med en god mogen sötkryddig frukt med frisk syra.</i>	120	550
Francois Lurton Les Salices Pinot Noir, Pinot Noir, Frankrike <i>Rubindröd nyans med smak av röda frukter som körsbär, tranbär, jordgubbar, hallon och granatäpplen. Silkeslena tanniner som ger en elegant struktur till detta medelfylliga Komplexa vin.</i>	120	550
Hommage Cotès du Rhone EKO, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Frankrike <i>Komplext vin med smak av björnbär, skogshallon, vitpeppar, och viol med långt fruktigt avslut.</i>	120	550
Querciabella Chianti Classico 2019, Sangiovese, Italien <i>Fruktig med generös syra och försiktigt uppstramande tanniner, inslag av körsbär, tranbär och örter.</i>		750
Miguel Torres Mas la Plana, Cabernet Sauvignon, Spanien <i>Klassisk cabernet doft av svarta vinbär, björnbär. Smaken är fyllig, rik och elegant med en Kryddig och väl balanserad ekfatskaraktär.</i>		825

ROSÉ

GLAS FLASKA

Lorgeril L'Orangerie Rosé, Syrah, Merlot, Grenache, Cinsault, Frankrike <i>Smak av gräddiga jordgubbar, körsbär, rosa grapefrukt, rund&sväl stil.</i>	120	520
Maison Saint Aix Rosé, Grenache, Syrah, Cinsault, Frankrike <i>Frisk doft med inslag av röda bär som jordgubbar & hallon. Smaken är välbalanserad med fruktiga toner & en lätt mineralitet som ger en fin struktur.</i>	150	590

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE



RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

VINER

VITT

GLAS FLASKA

Husets (varierande, fråga oss)

105 435

Mazet de Nizas Blanc, Sauvignon Blanc, Viognier-Eko, Frankrike

140 550

Livolig & krispig doft med troner av citrusfrukter & vita blommoer.

Smakrikt, runt & fylligt med inslag av fräsch citrus.

Miguel Torres Cordillera, Chardonnay, Chile

140 550

Intensiv doft med inslag av gul tropisk frukt, honung & en hint av rostade ekfat.

Medelfylligt & generöst fruktig med en bra syra & lång eftersmak.

Pasqua Mucchetto, Chardonnay-Eko, Italien

115 490

Torr frisk, fruktig smak med lätta aromatiska toner av päron, honungsmelon och gula äpplen.

Les Salices, Chardonnay, Frankrike

115 490

Ljusgul färg med gröna inslag. Elegant doft som kombinerar toner av vita blommor

Som akacia & kaprifol. Frukt drivet vin med päron, äpple, persika & citronskal & aromatisk längd i smaken.

Weingut Groh, Riesling, Tyskland

140 550

Frisk frukt med hög syra och inslag av citrus, äpple, päron och mineral, krispig, torrt och stramt med elegant rieslington.

Miguel Torres Pazo das Bruxas, Albarino, Spanien

140 550

Intensivt aromatisk doft med inslag av vita blommor, citrus & persika.

Medelfyllig smak med fin syra som speglar av sig i det långa avslutet.

DESSERTVIN

Sepp Moser Pinot Blanc Beerenauslese, Pinot Blanc, Österrike

120

Söt, balanserad syra, kanderad tropisk frukt, honung och läckra limetoner.

CAVA/PROSECCO

Altos De Sueno Cava, Macabeu, Parellada, Xarel-lo, Spanien

125 530

Välbalanserat, friskt och medelfylligt med toner av röda äpplen, päron, torkade nötter och rostat bröd.

Casa Canevel Prosecco Brut DOC, Glera, Italien

140 550

Torrt, friskt & elegant med inslag av stenfrukt & citrus. Små fina bubblor & lång eftersmak.

CHAMPAGNE

Juillet-Lallement Brut, Pinot Noir, Chardonnay, Frankrike

165 880

Fruktig frisk smak med inslag av gröna äpplen, mandelmassa, päron & citron.

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE SE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE



RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

DRYCK

ÖL

Fat Mariestad <i>Ljus lager 5,3% 40 cl</i>	75
Fat Rotator (varierande, fråga oss) 40 cl	85
Fat Rotator (varierande, fråga oss) 30 cl	65
Wisby Lager 4,7 % 33 cl	75
Sitting Bulldog IPA 6,4% 33 cl	75
Sleepy Bulldog Pale Ale 4,8 % 33 cl	75
Duvel <i>Belgien, 8,5% 33 cl</i>	79
Melleruds utmärkta Pilsner 4,5% 33 cl	65
Menabrea Bionda <i>Italien, 4,8% 33 cl</i>	65

CIDER

Briska 4,5% 33 cl <i>Semi-sec, Sauvignon Blanc & gröna äpplen</i>	65
Briska 4,5% 33 cl <i>Päron</i>	65

ALKOHOLFRITT

San Pellegrino <i>Kolsyrad Naturell, Citron, Apelsin 25 cl</i>	35
Lemonade <i>Lätt kolsyrad 33cl</i>	35
Äppelmust <i>Lätt kolsyrad 33cl</i>	35
Coca Cola 33 cl	35
Mariestad Lager <i>Alkoholfri 33 cl</i>	35
Nosecco <i>Alkoholfritt mousserande vin</i>	65/170

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE





RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

AVEC/KAFFEDRINKAR

WHISKEY/CALVADOS

TALISKER STORM (SINGEL MALT)
33 kr/cl

GLENFIDDICH (SINGEL MALT)
30 kr/cl

BULLEIT BOURBON
28 kr/cl

O'NEILL'S IRISH WHISKEY
26 kr/cl

DARON CALVADOS
30 kr/cl

COGNAC/BRANDY/ROM

REMY MARTIN VSOP
35 kr/cl

CLAUDE CHATELIER VS
30 kr/cl

TORRES BRANDY (15 ÅR)
25 kr/cl

RON ZACAPA (GRAN RESERVA)
35 kr/cl

CLÉMENT RHUM (10 ÅR)
33 kr/cl

ADMIRAL RODNEY SAINT LUCIA
RUM
33 kr/cl

KAFFEDRINK

IRISH COFFEE
130 kr

ESPRESSO MARTINI
130 kr

KAFFE KARLSSON
130 kr

GRAPPA/LIKÖR

GRAPPA DI MONTALCINO
30 kr/cl

BAILEYS
25 kr/cl

COINTREAU
25 kr/cl

AMARETTO
25 kr/cl

LIMONCELLO
25 kr/cl

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE





RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

DRINKAR

4 cl 120 kr - 6 cl 160 kr

DARK'N STORMY - mörk rom/ginger beer/lime

LYNCHBURG LEMONADE - bourbon/apelsinlikör/citron

MANHATTAN - whisky/röd vermouthe/angostura bitter

PALOMA - tequila/grapefruit soda/lime

NEGRONI - gin/campari/martini rosso (145 kr)

KIEV MULE - vodka/ginger beer/lime

CUBA LIBRE - rom/cola

AREHUCAS FRESIER - jordgubbsrom/russian/lime

APEROL SPRITZ (140 kr)

LIMONCELLO SPRITZ (140 kr)

CAMPARI SPRITZ (140 KR)

GIN & TONIC

HENDRICK'S GIN & TONIC (150/200 KR)

VODKA REDBULL (130/170 kr)

HOT SHOT (95 kr)

FIREBALL/MINTUU SHOT (95 kr)

JÄGERMEISTER SHOT (95 kr)

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE

