



RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

## SMÅRÄTTER

<b>Torkad Parmaskinka</b>	40	<b>Burrata (50g)</b>	95
		<i>med Tomater på en Salladsbädd.</i>	
<b>Monte Vecchio</b>	45	<b>Iberico Bellota</b>	185
<i>En unik ost med djup smak, nästan lite karamellaktig. Komjöl, lagrad 6-8 mån</i>		<i>"Pata Negra" spansk premiumskinka</i>	
<b>Spanska Mandlar</b>	50	<b>Carpaccio på Bresaola</b>	150
<b>Oliver</b>	40	<b>Bruschetta</b>	75
		<i>Med Parmaskinka</i>	95
<b>Minigrissini med pestosmak</b>	40	<b>Gambas Pil Pil</b>	120
		<i>Heta räkor i vitlök &amp; chiliolja</i>	
<b>Ölkorv</b>	40	<b>Ugnsbakad Camembert med tryffel</b>	150
<i>Smaksatt med vitök från Roosens Delikatesser</i>		<i>Serveras med grillat surdegsbröd</i>	
<b>Mix &amp; Matcha</b>	110	<i>Rekommenderas till 2 personer</i>	
<i>Välj tre stycken olika snacks ovan</i>		<b>Ost &amp; Chark för två</b>	295
<b>Torres Chips</b>		<i>Iberico Bellota, Tryffelsalami, Coppa,</i>	
- Tryffel (50g)	50	<i>Brillat Savarin, Gruyère, Bleu d'Auvergne,</i>	
- Havssalt (50g)	50	<i>Oliver, Burrata med tomat</i>	
- Rotfruktschips (90g)	60	<i>på en salladsbädd</i>	
<b>Liten Delibräda</b>	120	<b>Pintxos bräda – 4 Tapas</b>	150
<i>Parmaskinka, Vitlöksalami, Pavésalami, Taleggio, Fikonmarmelad och Oliver</i>		<i>Typiska Tapas från Baskien i Spanien:</i>	
<b>Ostbricka</b>	150	- Manchego med Fikonmarmelad,	40
<i>Mahon, Taleggio, Gruyère, Fikonmarmelad och Kex</i>		- Serrano med Kronärtskockstapenade	40
		- Roquefortkräm med valnöt	40
		- Tonfiskmajo med Kapris	40
		<i>Eller välj en favorit</i>	

FÖR ÖPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE  
BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG





RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

## HUVUDRÄTTER

### PASTA

<b>Delizie</b>	<b>160</b>
<i>Vegetarisk Pastarulle med Ricotta &amp; Spenat i en Tomat &amp; Bechamelsås</i>	
<b>Med Serranoskinka</b>	<b>180</b>
<b>Lasagne al forno</b>	<b>170</b>
<b>Oxfilepasta</b>	<b>210</b>
<i>I krämig sås med Tryffel &amp; Kantareller</i>	
<b>Tortelloni</b>	<b>170</b>
<i>Med Ricotta, Soltorkade Tomater, Basilika i en Tomat &amp; Bechamelsås</i>	

### OST & CHARK

<b>Klassisk Delibräda</b>
<i>Parmsaskinka, 2 sorters Salami, Oliver, Semisoltorkad Plommontomat, Äppelkapis, Banderilla, Taleggio med Fikonmarmelad, Melon</i>

**Med**  
**Pestopastasallad**  
**190**

**Med**  
**Buffelmozzarella**  
**210**

**KOMBO**  
**Pestopastasallad & Buffelmozzarella**  
**220**

### OST & CHARK

<b>Ost &amp; Chark för två</b>	<b>495</b>
<i>Serranoskinka, Lomo, Vitlöksalami, Paesano Piccante. Morbier, Brie de Meaux, Los Cameros, Buffelmozzarella. Oliver, fikonmarmelad, Melon</i>	
<i>Semisoltorkade Plommontomater, Äppelkapis, Fetaostfylld Paprika</i>	

### SALLADER

<b>Medelhavssallad</b>	<b>175</b>
<i>Grillad Aubergine, Zucchini, Tomat Kronärtskocka, Paprika, och Buffelmozzarella</i>	
<b>Med Serranoskinka</b>	<b>190</b>
<b>Chèvresallad</b>	<b>185</b>
<i>Ugnsbakad Chèvre med ljunna Rödbetor &amp; Semisoltorkade Körbärstomater slungat i en Honungsdressing</i>	

### MACKOR

<b>Grillad Surdegsmacka</b>	<b>130</b>
<i>Med Parmaskinka, Buffelmozzarella, Pesto Dijon, Tomat, Ruccola</i>	

FÖR ÖPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE  
BOKNING: INFO@RONNINGEDELISELSE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG





RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

## HUVUDRÄTTER

### SURDEGSPIZZA

*Den är lite mindre än en klassisk Pizza men dubbelt så god!*

#### **Serrano, Kronärtsskocka**

*Tomatsås, Mozarella, Parmesan, Ruccola*

**175**

#### **Tryffelsalami**

*Tomatsås, Mozarella, Parmesan, Ruccola*

**180**

#### **Vegetarisk**

*Tomatsås, Mozarella, Parmesan, Aubergine, Kronärtsskocka,  
Semisoltorkad Körsbärstomat, Ruccola*

**165**

*+ Serranoskinka*

**190**

#### **Bianca**

*Taleggio, Päron, Rosmarin och Pinjenötter, Ruccola*

**165**

#### **Räkor**

*Crème fraîche, Gruyère, Räkor, Citron och Dill*

**195**

#### **Pizza Buffel**

*Tomatsås, Mozarella, Parmesan,  
Buffelmozzarella, Semisoltorkad Plommontomat, Ruccola*

**180**

#### **Pizza Nduja**

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

**175**

#### **Pizza Gorgonzola**

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

**170**

FÖR ÖPETTIDER SE [WWW.DELIBUTIK.SE](http://WWW.DELIBUTIK.SE)  
BOKNING: [INFO@RONNINGEDEL.I.SE](mailto:INFO@RONNINGEDEL.I.SE) TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG



Sensitivity: Internal



RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

## EFTERRÄTTER, KAFFE & AVEC

*Fråga oss gärna om vilka sorter vi har*

### SÖTT

**VECKANS GELATO**

70 kr

**VECKANS PAJ**

70 kr

**TIRAMISU**

85 kr

**CRÈME BRÛLÉE**

80 kr

**KLADDKAKA**

65 kr

**CANTUCCINI**

Mandelskorpor

40 kr

**LAKRITS/CHOKLAD TRYFFEL**

20 kr

**CHUPITO DE LA CASA**

Citronsorbet & Bourbon

70 kr

### KAFFEDRINK

**IRISH COFEE**

130 kr

**ESPRESSO MARTINI**

130 kr

### KAFFE

**AMERICANO**

35 kr

**CAPPUCINO**

45 kr

**CAFFE LATTE**

55 kr

**ESPRESSO**

25 kr

**ESPRESSO DUBBEL**

40 kr

**BRYGG**

30 kr

### AVEC

**ROM**

30 kr/cl

**GRAPPA**

30 kr/cl

**WHISKEY**

Från 26 kr/cl

**CALVADOS**

30 kr/cl

**COGNAC**

30 kr/cl

**LIMONCELLO**

25 kr/cl

FÖR ÖPETTIDER SE [WWW.DELIBUTIK.SE](http://WWW.DELIBUTIK.SE)  
BOKNING: [INFO@RONNINGEDELISE](mailto:INFO@RONNINGEDELISE) TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG



Sensitivity: Internal



RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

## VINER

RÖTT	GLAS	FLASKA
<b>Junto va Junto Tinto 2022</b> , <i>Tempranillo, Syrah, Petit Verdot, Spanien</i> <i>Fruktig smak med inslag av körsbär, björnbär, mörk choklad, svarta vinbär och peppar. Väl balanserade tanniner, fin syra</i>	95	395
<b>Valle de Rhone Gallician</b> , <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, Frankrike</i> <i>Medelfylligt vin med mörka frukter, örtighet och tydliga ektoner</i>	110	470
<b>Nizza Silvano Nebbiolo d'Alba</b> , <i>Italien</i> <i>Medelfylligt, frisk med inslag av hallon, körsbär, nypon &amp; salvia</i>	140	585
<b>Querciabella Chianti Classico 2019</b> , <i>Sangiovese, Italien</i> <i>Fruktig med generös syra och försiktigt uppstramande tanniner, inslag av körsbär, tranbär och örter</i>		680
<b>Luna di Mezzanotte Barbera d'Alba</b> , <i>Italien</i> <i>Elegant mörkt, rubinrött vin med medelstor doft som för tankarna till björnbär, plommonsylt, läder och vanilj</i>	150	595
<b>Luna di Mezzanotte Barolo</b> , <i>Nebbiolo, Italien</i> <i>Kryddig smak med inslag av fat, torkade körsbär, kanel, rosor, nypon, nötter</i>		695
<b>Coto Mayor Crianza Rioja</b> , <i>Tempranillo, Spanien</i> <i>Medelfylligt, mjukt och välbalanserat med mörka plommon och lättrostade toner av mint</i>	120	500
<b>Vignobles Berthier L'Instant</b> , <i>Pinot Noir, Frankrike</i> <i>Druvtypisk Pinot Noir. Doft&amp;smak av körsbär, björnbär, blåbär &amp; en hint av kryddor. Vinet har en lätt &amp; fräsch struktur men fina tanniner &amp; balans</i>	130	500
<b>Chateau Laroque Bordeaux 2014</b> , <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Frankrike</i> <i>Stor utvecklade doft av mogen frukt, svarta vinbär, ceder, lakrits och kryddor.</i>		750
<b>Chartron el Frébuchet Bourgogne</b> , <i>Pinot Noir, Frankrike</i> <i>Elegant, vilda hallon tillsammans med lätt jordighet och varsamt rostade toner</i>		650
ROSÉ	GLAS	FLASKA
<b>Lorgeril L'Orangerie Rosé</b> , <i>Syrah, Merlot, Grenache, Cinsault, Frankrike</i> <i>Smak av gräddiga jordgubbar, körsbär, rosa grapefrukt, rund&amp;sväl stil</i>	110	470

FÖR ÖPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE  
BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG





RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

## VINER

### VITT

GLAS FLASKA

<b>Junto va Junto Blanco 2022</b> , Verdejo, Sauvignon Blanc, Spanien <i>Fruktig, aromatisk och frisk smak med inslag av päron, persika, krusbär och citron</i>	95	395
<b>Vignobles Berthier Línstant 2022</b> , Sauvignon Blanc-Eko, Frankrike <i>Mycket druvtypisk, frisk &amp; fruktig sauvignon blanc med doft &amp; smak av vita blommor, citrus och vita frukter som kvitten &amp; päron</i>	130	500
<b>Pasqua Mucchietto</b> , Chardonnay-Eko, Italien <i>Torr frisk, fruktig smak med lätta aromatiska toner av päron, honungsmelon och gula äpplen</i>	100	440
<b>Jakob Jung Riesling Classic 2022</b> , Tyskland <i>Torrt, smakrikt friskt vin med visst mineralinslag</i>	135	590
<b>Billaud-Simon Chablis 2019</b> , Frankrike <i>Frisk och elegant smak med inslag av citrus, vit persika och mineral</i>		695
<b>Querciabella Batár 2020</b> , Pinot Blanc, Chardonnay, Italien <i>Stor intensiv fruktig doftmed inslag av akacia, kamomill, persika, citrus och honungsmelon</i>		995

### DESSERTVIN

<b>Sepp Moser Pinot Blanc Beerenauslese</b> , Pinot Blanc, Österrike <i>Söt, balanserad syra, kanderad tropisk frukt, honung och läckra limetoner</i>	120	
--	-----	--

### CAVA/PROSECCO

<b>Lacrima Baccus Cava Brut Reserva Organic</b> , Macabeu, Parellada, Xarel-lo, Spanien <i>Frisk smak och fina bubblor bjuder på toner av citrus, vit stenfrukt &amp; kex</i>	115	480
<b>Arcobello Prosecco</b> , Glera, Italien <i>Fina bubblor med en druv- &amp; en ursprungstypisk doft. Fruktig med toner av tropiska frukter &amp; citrus med en bra syra</i>	130	500

### CHAMPAGNE

<b>Jeanmaire Brut</b> , Frankrike <i>Fruktig frisk smak med inslag av gröna äpplen, madelmassa, päron och citron</i>	150	800
---	-----	-----

FÖR ÖPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE  
BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG





RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

---

## DRYCK

### ÖL

<b>Fat Mariestad</b> <i>Ljus lager 5,3% 40 cl</i>	75
<b>Fat Gamla Stans Färsköl</b> <i>Ljus lager 5,1% 40 cl</i>	80
<b>Fat Gamla Stans IPA</b> <i>6,3% 40 cl</i>	85
<b>Fat Zebra Zwag</b> <i>5,4% 40 cl</i>	85
<b>Fat Zebra Zwag</b> <i>5,4% 30 cl</i>	65
<b>Wisby Lager</b> <i>4,7 % 33 cl</i>	75
<b>Höganäs Miss Fortune IPA</b> <i>6,0% 33 cl</i>	75
<b>Sitting Bulldog IPA</b> <i>6,4% 33 cl</i>	75
<b>Duvel</b> <i>Belgien, 8,5% 33 cl</i>	79
<b>Melleruds utmärkta Pilsner</b> <i>4,5% 33 cl</i>	65
<b>Menabrea Bionda</b> <i>Italien, 4,8% 33 cl</i>	65

### CIDER

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

### ALKOHOLFRITT

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

---

FÖR ÖPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE  
BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG





RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

## DRINKAR

4 cl 110 kr - 6 cl 160 kr

### DARK'N STORMY

(mörk rom/ginger beer)

### CUBA LIBRE

(rom/cola)

### AREHUCAS FRESIER

(jordgubbsrom/russian/lime)

### GIN & TONIC

### NEGRONI

(gin/campari/martini rosso)

### KIEV MULE

(vodka/ginger beer)

### PALOMA

(tequila/pink grapefruit soda/lime)

### LYNCHBURG LEMONADE

(bourbon/apelsinlikör/citron)

### MANHATTAN

(whisky/röd vermouth/angostura bitter)

APEROL SPRITZ (140 kr)

JÄGERMEISTER SHOT (95 kr)

HOT SHOT (85 kr)

FÖR ÖPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE  
BOKNING: INFO@RONNINGEDELISELSE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG



Sensitivity: Internal





RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

---

## *GINDRINKAR*

**4 cl 150 kr - 6 cl 200 kr**

### **HENDRIC'S HIBISCUS**

(Hendrick's gin/hibiscus tonic water/citron)

### **HENDRICK'S ÖSTERLEN**

(Hendrick's gin/tonic twist of lime)

### **HENDRIC'S & TONIC**

(Hendrick's gin/tonic/gurka/svartpeppar)

FÖR ÖPETTIDER SE [WWW.DELIBUTIK.SE](http://WWW.DELIBUTIK.SE)  
BOKNING: [INFO@RONNINGEDELISE](mailto:INFO@RONNINGEDELISE) TELEFON: 08 532 522 68

---

RÖNNINGE TORG

