



RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

SMÅRÄTTER

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

BOOKNING: 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 & grädd</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

BOOKNING: 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

Creme fraiche, 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 mozarella, Parmesan, Parmaskinka, Ruccola, Burrata,
Semisoltorkade Tomater*

210

BOOKNING: 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

BOOKING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE



Sensitivity: Internal



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 <i>Livolig & krispig doft med troner av citrusfrukter & vita blommoer. Smakrikt, runt & fylligt med inslag av fräsch citrus.</i>	140	550
Miguel Torres Cordillera , Chardonnay, Chile <i>Intensiv doft med inslag av gul tropisk frukt, honung & en hint av rostade ekfat. Medelfylligt & generöst fruktig med en bra syra & lång eftersmak.</i>	140	550
Les Salices , Chardonnay, Frankrike <i>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.</i>	115	490
Weingut Groh , Riesling, Tyskland <i>Frisk frukt med hög syra och inslag av citrus, äpple, päron och mineral, krispigt, torrt och stramt med elegant rieslington.</i>	140	550
Miguel Torres Pazo das Bruxas , Albarino, Spanien <i>Intensivt aromatisk doft med inslag av vita blommor, citrus & persika. Medelfyllig smak med fin syra som speglar av sig i det långa avslutet.</i>	140	550

DESSERTVIN

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

CAVA/PROSECCO

Altos De Sueno Cava , Macabeu, Parellada, Xarel-lo, Spanien <i>Välbalanserat, friskt och medelfylligt med toner av röda äpplen, päron, torkade nötter och rostat bröd.</i>	125	530
Casa Canevel Prosecco Brut DOC , Glera, Italien <i>Torrt, friskt & elegant med inslag av stenfrukt & citrus. Små fina bubblor & lång eftersmak.</i>	140	550

CHAMPAGNE

Juillet-Lallement Brut , Pinot Noir, Chardonnay, Frankrike <i>Fruktig frisk smak med inslag av gröna äpplen, mandelmassa, päron & citron.</i>	165	880
---	-----	-----

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE 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

GRAPPA/LIKÖR

GRAPPA DI MONTALCINO

30 kr/cl

BAILEYS

25 kr/cl

COINTREAU

25 kr/cl

AMARETTO

25 kr/cl

LIMONCELLO

25 kr/cl

KAFFEDRINK

IRISH COFFEE

130 kr

ESPRESSO MARTINI

130 kr

KAFFE KARLSSON

130 kr

BOKNING: INFO@RONNINGEDELISE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELISE



Sensitivity: Internal



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 vermouth/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

