RÖNNINGE DELI

RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

SMÅRÄTTER

Torkad Parmaskinka 40

Monte Vecchio 45
En unik ost med djup smak, nästan lite karamellaktig. Komjölk, lagrad 6-8 mån

Marconamandlar 50

Oliver 40

Minigrissini med pestosmak 40

Ölkorv 40
Smaksatt med vitlök från Roosens Delikatesser

Mix & Matcha 110
Välj 3 st valfria från de ovanstående alt.

Torres Chips
- *Tryffel (50g)* 50
- *Havssalt (50g)* 50
- *Olivolja (50g)* 50

Liten Delibräda 150
Parmaskinka, 2 sorters Salami, Taleggio, Fikonmarmelad och Oliver

Veckans Ostbricka 150
3 sorters ost med fikonmarmelad

Burrata (50g) 95
Med Tomater på en Salladsbädd.

Iberico Bellota (60 g) 185
"Pata Negra" spansk premiumskinka

Carpaccio på Bresaola 150
Med parmesan, ruccola samt pinjenötter

Bruschetta 75
Med Parmaskinka 95

Gambas Pil Pil 140
Stora Heta räkor i vitlök & chiliolja , persilja

Ugnsbakad Camenbert med tryffel 150
Serveras med grillat surdegsbröd
Rekommenderas till 2 personer

Ost & Chark för två 320
Iberico Bellota, Tryffelsalami, Coppa, Brillat Savarin, Gruyère, Bleu d'Auvergne, Oliver, Burrata med tomater på en salladsbädd

Pintxos bräda – 4 Tapas 150
Typiska Tapas från Baskien i Spanien:
- *Manchego med Fikonmarmelad* 40
- *Serrano med Kronärtskockstapenade* 40
- *Roquefort med honung, valnöt* 40
- *Paesano Picante med semisoltorkad tomat* 40

Eller välj en favorit

Pa amb Oli 75
Grillat bröd toppat med vitlök, tomat, manchego

+ Serrano. 95

Sensitivity: Internal

RÖNNINGE DELI

RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

HUVUDRÄTTER

PASTA

Pasta Al funghi (Veg) 175
Säsongens Svamp, Kantarellbuljong, Citron, Persilja,Grueyre

Lasagne al forno 170

Oxfilépasta 230
I krämig sås med Tryffel & Trattkantareller, parmesan, vitlök, charlottenlök samt spenat

Ndujapasta. 195
Med Salsiccia & Tomat, smaksatt med Vodka

Delins Kycklingpasta 190
Soltorkade tomater, Bladspenat, Vitlök, Parmesan & grädde

OST & CHARK

Klassisk Delibräda
Parmaskinka, 2 sorters Salami, Oliver, Semisoltorkad Plommontomat, Äppelkapris, 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
Serranoskinka, Coppa, Vitlöksalami, Paesano Piccante. Morbier, Brie de Meaux, Los Cameros, Buffelmozzarella. Oliver, fikonmarmelad, Melon, Semisoltorkade Plommontomater, Äppelkapris, Fetaostfylld Paprika

SALLADER

Medelhavssallad 175
Grillad Aubergine, Zucchini, Tomat Kronärtskocka, Paprika, och Buffelmozzarella
Med Serranoskinka 195

Delins Ceasarsallad 195
Med kycklingfilé, torkad Parma & Krutonger

Delins Räksallad 210
Med Picklad Rödlök, Ägg & Nobisdressing

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,

FISK/SKALDJUR

Hel Toastskagen 189

Halv Toastskagen 109

Sensitivity: Internal

RÖNNINGE DELI

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, Zuccini, 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

Sensitivity: Internal

RÖNNINGE DELI

RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

EFTERRÄTTER, KAFFE

VECKANS GLASS
65 kr

VECKANS PAJ
70 kr

PISTAGEPANNACOTTA
95 kr

CRÉME BRÙLÉE
80 kr

KLADDKAKA
70 kr

LAKRITS/CHOKLAD TRYFFEL
25 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

Sensitivity: Internal

RÖNNINGE DELI

RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

VINER

RÖTT	GLAS	FLASKA
Husets (Varierande, fråga oss)	**105**	**435**
Pio Cesare Langhe Nebbiolo, *Nebbiola, Italien*	**165**	**750**
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.		
Pio Cesare Barbera D'Alba, *Barbera, Italien*	**165**	**750**
Stor, elegant, mycket druvtypisk och körsbärsaromatisk doft med inslag av mandel och diskret blommighet. Medelfyllig och elegant smak med uppfriskande syra.		
Roda Reservera, *Tempranillo, Garnacha, Graciano, Spanien*		**1200**
Aromatisk & harmonisk doft med väl integrerad ek, präglad av röd frukt, mogen körsbärston, Lätta kryddor. Smaken är fyllig & frisk med fin längd, högklassiga tanniner & stor närvaro.		
Miguel Torres Altos Ibericos Rioja, *Tempranillo, Spanien*	**120**	**550**
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.		
Chanson Bourgogne Pinot Noir, *Pinot Noir, Frankrike*	**180**	**899**
Frisk doft av jordgubb, hallon & körsbär. Medelfylligt & lång, fruktig eftersmak.		
Hommage Cotës du Rhone EKO, *Grenache, Syrah, Mourvédre, Frankrike*	**120**	**550**
Komplext vin med smak av björnbär, skogshallon, vitpeppar, och viol med långt fruktigt avslut.		
Contracorriente EKO, *Tempranillo, Spanien*	**140**	**699**
Lätt körsbärsröd i färgen & med en generös doft av jordgubbar, krossade björnbär & blåbär Med en hint av svartpeppar & kryddor. Juiceig & intensiv smak med mjuka tanniner & en härligt Saftig eftersmak.		
Hey Franc ! *Cabernet Franc, Argentina.*	**120**	**579**
Frisk & utrycksfull karaktär, med kryddiga aromer & subtila örtiga toner. Livlig syra energi & fräschör med fina & mjuka tanniner.		
Querciabella Chianti Classico 2019, *Sangiovese, Italien*		**750**
Fruktig med generös syra och försiktigt uppstramande tanniner, inslag av körsbär, tranbär och örter.		
Miguel Torres Mas la Plana, *Cabernet Sauvignon, Spanien*		**825**
Klassisk cabernet doft av svarta vinbär, björnbär. Smaken är fyllig, rik och elegant med en Kryddig och väl balanserad ekfatskaraktär.		

ROSÉ		
Amabelli Rosato, *Primitivo, Negroamaro, Italien*	**99**	**450**
Ett mycket friskt, krispigt & elegant vin.		
Domaine De Nizas Le Clos Rose, *Syrah, Mourvédre,Grenache, Frankrike*	**110**	**490**
Detta rosévin bjuder på ett elegant, friskt, fruktigt & blommigt vin med toner av Krusbär & körsbär-		

Sensitivity: Internal

RÖNNINGE DELI

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* *Livlig & krispig doft med troner av citrusfrukter & vita blommoer.* *Smakrikt, runt & fylligt med inslag av fräsch citrus.*	**140**	**550**
Miguel Torres Cordillera, *Chardonnay, Chile* *Intensiv doft med inslag av gul tropisk frukt, honung & en hint av rostade ekfat.* *Medelfylligt & generöst fruktig med en bra syra & lång eftersmak.*	**140**	**550**
Philippe Bouchard Petit Chablis, *Chardonnay, Frankrike* *Frisk syra möter subtila samker av lime & te. Resultatet är ett skulpterat, precist vin som* *Fulländat speglar Chablis typicitet & elegans.*	**140**	**699**
Côtes-Du-Rhône Blanc EKO, *Grenache Blanc, Frankrike.* *Klar & gyllene färg. Doften är fruktig & blommig med inslag av citrus & vita frukter.* *Smaken är rund & generös med en fin friskhet.*	**110.**	**550**
Weingut Groh, *Riesling, Tyskland* *Frisk frukt med hög syra och inslag av citrus, äpple, päron och mineral,* *krispigt, torrt och stramt med elegant rieslington.*	**140**	**550**
Miguel Torres Pazo das Bruxas, *Albarino, Spanien* *Intensivt aromatisk doft med inslag av vita blommor, citrus & persika.* *Medelfyllig smak med fin syra som speglar av sig i det långa avslutet.*	**140**	**550**

DESSERTVIN

Varierande (fråga oss)	**120**	

CAVA/PROSECCO

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

CHAMPAGNE

Juillet-Lallement Brut, *Pinot Noir, Chardonnay, Frankrike* *Fruktig frisk smak med inslag av gröna äpplen, mandelmassa, päron & citron.*	**165**	**880**
Roland Champion Ostron, *Chardonnay , Frankrike.* *Fräsch & komplex, utvecklad, fruktig. Mycket frisk smak med inslag afv gula äpplen & citrus*	**195**	**1095**

.

Sensitivity: Internal

RÖNNINGE DELI

RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

DRYCK

ÖL

Fat Mariestad *Ljus lager 5,3% 40 cl*	**75**
Fat Rotator (varierande, fråga oss) *40 cl*	**95**
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 *Belgien, 8,5% 33 cl*	**89**
Melleruds utmärkta Pilsner *4,5% 33 cl*	**65**
Menabrea Bionda *Italien, 4,8% 33 cl*	**65**

CIDER

Briska *4,5% 33 cl Semi-sec, Sauvignon Blanc & gröna äpplen*	**70**
Briska *4,5% 33 cl Päron*	**70**

ALKOHOLFRITT

San Pellegrino *Kolsyrad Naturell, Citron, Apelsin 25 cl*	**35**
Lemonade *Lätt kolsyrad 33cl*	**35**
Äppelmust *Lätt kolsyrad 33cl*	**35**
Coca Cola *33 cl*	**35**
Mariestad Lager *Alkoholfri 33 cl*	**40**
Ship Full Of Ipa *Alkoholfri 33 cl*	**50**
Nosecco *Alkoholfritt mousserande vin*	**65/170**

Sensitivity: Internal

RÖNNINGE DELI

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@RONNINGEDELI.SE TELEFON: 08 532 522 68

WWW.RONNINGEDELI.SE

Sensitivity: Internal

RÖNNINGE DELI

RESTAURANT ✕ VINBAR ✕ CATERING ✕ AFTER WORK ✕ EVENT

DRINKAR

DARK'N STORMY - mörk rom/ginger beer/lime **140 kr**

LYNCHBURG LEMONADE - bourbon/apelsinlikör/citron **140 kr**

MANHATTAN - whisky/röd vermouth/angostura bitter **140 kr**

PALOMA - tequila/grapefruit soda/lime **140 kr**

NEGRONI - gin/campari/martini rosso **150 kr**

KIEV MULE - vodka/ginger beer/lime **140 kr**

CUBA LIBRE - rom/cola **140 kr**

AREHUCAS FRESIER– jordgubbsrom/russian/lime **140 kr**

PORNSTAR MARTINI-vodka/passionsfrukt/limjuice **140 kr**

MARGARITA-tequila/apelsinlikör/limejuice **140 kr**

APEROL SPRITZ 140 kr

LIMONCELLO SPRITZ 140 kr

CAMPARI SPRITZ 140 kr

GIN & TONIC 120/160 kr

HENDRICK`S GIN & TONIC 150/200 kr

VODKA REDBULL 140/180 kr

HOT SHOT 95 kr

FIREBALL/MINTUU SHOT 95 kr

JÄGERMEISTER SHOT 95 kr

Sensitivity: Internal