



RÖNNINGE DELIBUTIK

APERITIVO | AFTER WORK | CATERING | MIDDAG | VINPROVNING

SMÅRÄTTER

SNACKSA

Torkad Parmaskinka 30g	30
Spanska Mandlar 30g	30
Stora svarta och gröna oliver <i>Bella di Cerignola, ekologiska (60g)</i>	35
Minigrissini.	30
Mix & Matcha <i>Välj tre stycken olika snacks ovan</i>	80
Larssons Potatischips (45g) - Gräslök, dill & gräddfil - Havssalt	45

OST & CHARK

Liten Delibräda <i>Skinka, salami, ostbit och oliver</i>	100
Vegetarisk Delibräda <i>Oliver, fetafylld paprika, kapris och en ostbit</i>	100
Iberico bellota och Lomo	130
Breasola och Cecina de Leòn <i>Ruccola, parmesan, svartpeppar och olivolja</i>	120
Ost & Chark för två <i>Iberico Bellota, Tryffelsalami, Lomo, Brillat Savarin, Gruyere, Blue d' Auvergne, Oliver, Buffelmozzarella med tomater på en salladsbädd.</i>	210

SALLADER

Chèvresallad med honungsdressing 110
ljumna rödbetor med semisoltorkad körsbärstomat

Medelhavssallad 110
grillad aubergine, zucchini, kronärtskocka och buffelmozzarella
+ serranoskinka 130

Burrata på en bädd av tomater 190:-

FÖR ÖPPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE
BOKNING: STEVE@DELIBUTIK.SE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG, 144 61 RÖNNINGE



RÖNNINGE DELIBUTIK

APERITIVO | AFTER WORK | CATERING | MIDDAG | VINPROVNING

HUVUDRÄTTER

Delizie – vegetarisk 150
*Pastarulle med tomat- och bechamelsås.
 Med ricottaost och spenat.*
 + serranoskinka 165

Pestopasta 150
Med charkuterier.

CHARK

Klassisk Delibräda
*Lufttorkad skinka, 2 sorters salami, oliver,
 semisoltorkad plommontomat, äpplekapris,
 getostboll, taleggioost med fikonmarmelad.
 Välj tillbehör:*

TILLBEHÖR 1

Pestopastasallad
 165

TILLBEHÖR 2

Buffelmozzarella
 185

KOMBO

Pestopastasallad & buffelmozzarella
 185

Spanska brädan 185
*Tortilla, Serrano, chorizo, cecina de leon,
 manchego/kvitten, oliver.*

Ost & Chark för två 420
*Serranoskinka, Breasola, Felinosalami,
 Pecano Piccante. Taleggio, Brie de Meaux,
 Los Cameros, buffelmozzarella. Oliver,
 Semisoltorkade plommontomater,
 Äpplekapris, Fetaostfylld paprika.*

Burrata istället för mozzarella 490:-

PIZZA

Delipizzan
*Finpizza gjord på surdegsbotten med
 buffelmozzarella och parmesan.*

TOPPING 1

Serranoskinka, kronärtsskocka
 130

TOPPING 2

**Pesano Piccante och semisoltorkad
 plommontomat**
 130

TOPPING 3

Tryffelsalami
 150

TOPPING 4

**Vegetarisk, aubergine,
 zucchini, kronärtsskocka**
 150
 + serranoskinka 170:-

TOPPING 5

Pizza Bianca
 Taleggio, päron, rosmarin och
 pinjenötter
 140

Medelhavssallad 175
*grillad aubergine, zucchini, kronärtsskocka
 och buffelmozzarella*
 + serranoskinka 185

**Chèvresallad med
 honungsdressing** 185
*ljumna rödbetor med semisoltorkad
 körsbärstomat*

FÖR ÖPPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE
 BOKNING: STEVE@DELIBUTIK.SE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG, 144 61 RÖNNINGE



RÖNNINGE DELIBUTIK

APERITIVO | AFTER WORK | CATERING | MIDDAG | VINPROVNING

EFTERRÄTTER

SÖTT

Sorbet - mango	60
Äppelpaj <i>Med vaniljsås och bär</i>	60
Tiramisù	60
Chokladtårta <i>med bär och grädde</i>	60

OST

Husets ostbricka	100
<i>Taleggio, Brie de Meaux, och Comté. Kex och marmelad</i>	
Osbricka mellan	130
<i>Monte Vecchio La Tur Bleu d'Auvergne</i>	
Ostbricka DeLuxe	150
<i>Gruyere Brillat Savarin Los Cameros</i>	

KAFFE

AMERICANO	25	ESPRESSO	15
CAPPUCCINO	35	ESPRESSO DUBBEL	25
KAFFE LATTÉ	35	PRESSOKAFFE	20

FÖR ÖPPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE
BOKNING: STEVE@DELIBUTIK.SE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG, 144 61 RÖNNINGE



RÖNNINGE DELIBUTIK

APERITIVO | AFTER WORK | CATERING | MIDDAG | VINPROVNING

DRYCK

RÖTT

Valle de Rhone Gallician, Syrah 45, Grenache 40, Mourovèdre 15

Medelfylligt vin med mörka frukter, örtighet och tydliga ektoner.

Petit Hipperia,

40% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot och 10% Petit Verdot.

Frisk och härligt insmickrande med inslag av hallon, körsbär, nypon, salvia och tobak.

Galileo Barbera d' Asti

Elegant mörkt, rubinrött vin med medelstor doft som för tankarna till björnbär, plommonsylt, läder och vanilj

GLAS FLASKA

90 350

120 500

140 575

VITT

Gallician Prestige, Grenache blanc, clariette, Marsanne

Doft av vita blommor, persika, kvitten och honung. Smaken är ren och fräsch av persika och gula äpplen

Riesling Classic, WEINHEIMER

doften är typisk - petroleum och honung. Smaken har en fin balans mellan sötma och syra

Langhe Arneis, fylligt med god syra och balans, doft av acaciablommor, haotorn och vit persika

GLAS FLASKA

90 350

110 450

100 400

ROSÉ

Moynier Rosé, Grenache o Cinsault.

Blommig doft med inslag av smultron och hallon och smaken bjuder på blandade frukter och kryddor

GLAS FLASKA

90 350

CAVA

Idilicum, toner av äpple och citrus med en hint av brioche

GLAS FLASKA

90 (16cl) 320

CRÉMANT D'ALSACE

Rosé Brut

110 450

CHAMPAGNE

Andre Clouet, Blanc de noir. Pinot Noir

Forget-Brimont, Brut Rosé

GLAS FLASKA

125 (12cl) 700

110 450

FÖR ÖPPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE
BOKNING: STEVE@DELIBUTIK.SE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG, 144 61 RÖNNINGE





RÖNNINGE DELIBUTIK

APERITIVO | AFTER WORK | CATERING | MIDDAG | VINPROVNING

DRYCK

ÖL

Gästkran - Brutal Brewing 40cl

Night Owl The Withe IPA

75

Södra Stockholms bryggerhus 33cl

IPA och Golden Ale

60/50

ALKOHOLFRITT

San Pellegrino, 50 cl

45

Öl, alkoholfri 33 cl

35

Rudenstams – Svartvinbär Mousserande , Äppelcider.

45

Nosecco

- Alkoholfritt mousserande vin

45/150

FÖR ÖPPETTIDER SE WWW.DELIBUTIK.SE
BOKNING: STEVE@DELIBUTIK.SE TELEFON: 08 532 522 68

RÖNNINGE TORG, 144 61 RÖNNINGE