

Br. Olssons
ELEKTRISKA
MENY
EST. ——— 1934
DELI RESTAURANG BAR
★

EN ELEKTRISK HISTORIA

År 1934 grundade Karlstadbröderna Gustaf och Gunnar sin firma Bröderna Ohlssons Elektriska. Bolagets elektrotekniska verksamhet kom att bedrivas i en lokal mitt i staden - närmare bestämt på Drottninggatan 21. Med andra ord, just här.

Och efter många decennier har nu den gamla firman återupplivats av två Olssonbröder. Men istället för elektriska artiklar och tekniska manicker saluförs nu smakrika anrättningar och förstsläckande drycker.

Vi önskar er varmt välkomna och en smaklig måltid.



#TRIPADVISOR



DRYCK

SIGNATUR DRINKAR

128 KR/5CL

ANANAS

Pisco, ananas, grapefrukt, lime

HJORTRON

Brandy, Amaro Nonino, hjortron, grapefrukt, citron

BLÅBÄR

Purity Vodka, blåbär, Bramley's Äppelmust, citron

TRANBÄR

Aquavit, tranbär, grapefrukt cordial, citron

CLASSIC SELECTION

128 KR/5CL

DRY MARTINI

Beefeater 24, Dolin Vermouth, italienska färska oliver

AVIATION

Bluecoat Gin, Maraschino, Crème de violette, citron

SINGAPORE SLING

Beefeater 24, Cherry Heering, Cointreau, Bénédictine, granatäpple, lime, ananas,

PENCILLIN

Mackmyra Whiskey, ingefära, hounung, citron

ALKOHOLFRITT

Alain Milliat Päronmust, 33cl 79KR

Bramley's Äppelmust, 25cl 49KR

Humm Kombucha, 4lcl 79KR

Saxhyttegubben 100% Blåbärsmust, 33cl 89KR

Sparkling Water, 75cl 39KR

Richard Juhlin Blanc de Blancs, 20cl 79KR

Carlsberg Non Alcoholic, 33cl 45KR

Nya Carnegiebryggeriet Halvljus, 33cl 49KR

Mikkeller Drink In The Sun, 33cl 69KR

CIDER

Christian Drouin Cidre Brut Apple, 75cl 149KR

FATÖL

Kronenbourg 1664, 40cl 72KR

Eriksberg Karaktär, 40cl 75KR

FLASKÖL

Ayinger Celebrator, 33cl 79KR

Brooklyn Lager, 35,5cl 75KR

Carlsberg Hof, 33cl 65KR

Dugges Tropic Thunder "Sour Fruit Ale", 33cl 185KR

Eriksberg, 50cl 79KR

Good Guys Brew Karlstad fråga oss i personalen

Mikkeller American Dream Gluten Free, 33 cl 75KR

Pang Pang Flamingo-Go IPA, 33 cl 89KR

Rådanäs Lageröl, 33 cl 79KR

Stigbergets Amazing Haze IPA, 33cl 89KR

Stigbergets West Coast IPA, 33cl 89KR

MOUSSERANDE

Saninger Cava Brut 95KR/495KR

Perrier Jouet Brut Champagne 125KR/795KR

AA Cava Privat Rosé Brut 2012 495KR

Canella Prosecco Valdobbiadene 2014 495KR

Billecart-Salmon Blanc de Blancs NV 995KR

Billecart-Salmon Brut Rosé NV 895KR

Billecart-Salmon Nicolas Francois 2002 1795KR

Krug Grand Cuvée NV 2395KR

Pol Roger Brut Vintage 2009 995KR

Taittinger Comtes de Champagne Bdb 2006 1995KR

ROSÉ

WHISPERING ANGEL 105KR/445KR

2015 Château d'Esclans, Côtes de Provence, FRA

VIN

glas serveras 15cl

VITT

FRANKRIKE

MARIUS BLANC VERMENTINO 95 KR/395 KR
2015, M.Chapoutier, Rhone

CHABLIS "SAINT PIERRE" 595 KR
2015, Le Domaine d'Henri, Bourgogne

SANCERRE 135 KR/595 KR
2016, Pascal Jolivet, Loire

CHASSAGNE-MONTRACHET 1495 KR
2011, Lucien Le Moine, Bourgogne

ITALIEN

PINOT GRIGIO SUPERIORE 110 KR/475 KR
2016, Tenuta Ca' Bolani, Friuli

USA

LA MASIA CHARDONNAY 150 KR/695 KR
2014, Marimar, Russian River Valley

KUTCH CHARDONNAY 795 KR
2014, Kutch, Santa Cruz Mountains

OLD STONES CHARDONNAY 695 KR
2015, Bergström Wines, Willamette Valley

SYDAFRIKA

RALL WHITE 645 KR
2014, Rall, Swartland

SAVAGE WHITE 645 KR
2014, Savage, Western Cape

SPANIEN

LEIRANA ALBARINO 495 KR
2015, Forjas de Salnés, Rias Baixas

TYSKLAND

RIESLING SCHARZHOF QBA 795 KR
2016, Egon Müller, Mosel

ÖSTERRIKE

GRÜNER VELTLINER DAC 545 KR
2016, Fred Loimer, Kamptal

HOCHRAIN RIESLING SMARAGD 895 KR
2013, Franz Hirtzberger, Wachau

RÖTT

FRANKRIKE

MARIUS GRENACHE SYRAH 95 KR/395 KR
2014, M.Chapoutier, Rhone

CLARENDELLE ROUGE 135 KR/595 KR
2012, Haut Brion, Bordeaux

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 995 KR
2007, Domaine du Grand Tinel, Rhone

CÔTE RÔTIE "BLONDE DU SEIGNEUR" 1195 KR
2013, George Vernay, Rhone

ANJOU ROUGE "L'AIGLERIE" 595 KR
2012, Clos de l'Élu, Loire

USA

KENWOOD ZINFANDEL 545 KR
2014, Kenwood, Sonoma County

MAS CAVALLS PINOT NOIR 165 KR/745 KR
2013, Marimar Estate, Sonoma Coast

PETERS VINEYARD PINOT NOIR 1095 KR
2013, Anthill-Farms, Sonoma Coast

MCDUGALL PINOT NOIR 995 KR
2014, Kutch, Sonoma Coast

ESTATE SYRAH 695 KR
2013, Stolpman, Ballard Canyon

MY ESSENTIAL CABERNET SAUVIGNON 695 KR
2013, My Essential Wine, Kalifornien

CLAJEUX CABERNET SAUVIGNON 1495 KR
2012, Arnot-Roberts, Chalk Hill

ITALIEN

LANGHE NEBBIOLO 145 KR/645 KR
2016, Barale Fratelli, Piemonte

BARBERA D'ALBA "TRE VIGNE" 645 KR
2015, Vietti, Piemonte

BRUNELLO DI MONTALCINO 995 KR
2011, Pieve Santa Restituta, Toscana

BAROLO "DAGROMIS" 995 KR
2013, Gaja, Piemonte

BARBARESCO "GALLINA" 1995 KR
2006, La Spinetta, Piemonte

BAROLO RISERVA "CANNUBI" 1995 KR
2005, Barale Fratelli, Piemonte

BAROLO RISERVA "BUSSIA" 2495 KR
2001, Barale Fratelli, Piemonte

SPANIEN

XIII LUNAS 110 KR/475 KR
2014, Bodegas Fin de Siglo, Rioja

MAS LA PLANA CABERNET SAUVIGNON 895 KR
2011, Torres, Penedès

AUSTRALIEN

FARRSIDE BY FARR PINOT NOIR 995 KR
2013, By Farr, Geelong

MENY

⚡ TAGET UR "PROPPSKÅPET"

16 AMPERE Lax, ponzu, gari, krasse Böckling, sikrom, färskost, gräslök Brysselkål, Cheddar, dragon	145 KR	25 AMPERE Hummer, estragonmajonnäs, brynt smör, krisp Kalvbräss, tonfisk, kapris, citron Anklever, fläsklägg, sultanrussin Böckling, sikrom, färskost, gräslök Lax, ponzu, gari, krasse.	255 KR
20 AMPERE Fasan, äpple, senapsfrö Anklever, fläsklägg, sultanrussin Lax, ponzu, gari, krasse Böckling, sikrom, färskost, gräslök.	185 KR	Lite bättre O.P. Andersson, Aalborg Dild Akvavit, Linie Aquavit, O.P Andersson Klar	40kr/2cl

⚡ DELI

KNÄCKELIBRÄCKISH "KALIX" Kalixlöjrom med gräddfyl, rödlök, dill, Västerbottenost på gratinerat husåknäcke.	210 KR	CHARK "CRUDO" Tunnskivad chark med oliver och kronärtskocka. Lite bättre - Langhe Nebbiolo 145kr/glas	135 KR
BOE "RÅBIFF ORIGINAL" Dubbelmald hängmörad högre med rödbeta, rödlök, friterad kapris, tryffelcremé, dijonaise och kryddkrasse. Lite bättre - Aalborg Akvavit 80kr/4cl	155 KR DUBBEL 245 KR	OST "KÄLLAREN" Utvalda ostar med marmelad och knäcke.	135 KR
DELIBRICKA "VÅRA FAVORITER" Tunnskivad chark och utvald ost serveras med kronärtskocka, oliver samt knäcke.	155 KR	SNACKS Marinerade grekiska oliver Grillad kronärtskocka Pimento med färskost Iberico Chips/Tryffelchips	35 KR 35 KR 35 KR 35 KR

⚡ VARMKÖK "3 FAS"

TORTELLA "CHEDDAR" Äggpasta med muscatpumpa, svampduxelle, fänkål, rostad morotscremé, ägg 63 grader, pumpafrön, rökt cheddar, velouté och krasse.	225 KR	OXE "SHORT RIB DELUXE" Bakad oxrib med smörbakad potatis, rostade rotfrukter, citron, blomkål, gremolataemulsion och pepparsky.	295 KR
BETOR "VINTERFRUKT" Saltbakade blandade betor med kikärter, dill, västerbottenost och rotselleripapardelle i citronvelouté.	225 KR	LAMM "RAS EL HANOUT" Lammrostbiff med tomat och harissa. Auberginepuré med kummin, oregano, citron samt rostad lammsky.	285 KR
RÜDING "SMOKE HOUSE" Skinshalstad vildröding med rökt gräddsky, svartrot, forellrom och citronpotatis puré.	245 KR	ANKA "MARTIKO" Stekt anka med sötpotatis gnocchi, vitlöksstekt shiitake, pärlök, citrus crème, limepepparsås och anksky.	285 KR
PIGGVAR "VIKTORIA" Smörbakad piggvarsfilé med grönärta, soyaböna, spetsspenat, skummig champagnesås och sellericremé.	310 KR	Allergier? Fråga oss om vad maten innehåller	

⚡ DESSERT "1 FAS"

CRÈME BRÛLÉE 1,2 dl grädd - 0,6 dl mjölk - 30 g socker 30 g äggula - 1/4 skrapad vaniljstång	95 KR	PANNACOTTA "BLÅBÄR 100%" Blåbärspannacotta, vaniljdrömmar, maräng, kardemumma & pistage flarn.	95 KR
CHOKLAD "ROMERSKA BÄGAR" Nougat, apelsin, havtorn, choklad brownie, sockerflarn.	95 KR	PRALINER "VÄRLDENS BÄSTA I SÄRKLASS" 8 olika smaker från Marie på Naturpralinen i Sysselebäck, Värmland.	29 KR/ST

