

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

Br. Olssons Elektriska är en kontantfri restaurang

White

GUIDE

DRYCK

SIGNATUR DRINKAR

128 KR/5CL

ANANAS

Pisco, ananas, grapefrukt, lime

HJORTRON

Brandy, Amaro, hjortron, grapefrukt, citron

TRANBÄR

Aquavit, tranbär, grapefrukt cordial, citron

CLASSIC SELECTION

128 KR/5CL

AVIATION

Gin, Maraschino, Crème de violette, citron

SINGAPORE SLING

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

PENCILLIN

Mackmyra Whiskey, ingefära, honung, citron

VIN

CHAMPAGNE & CAVA

Saninger Brut

95 KR/495 KR

Pol Roger Brut Réserve

125 KR/795 KR

AA Cava Privat Rosé Brut 2012

395 KR

Billecart-Salmon Brut Rosé NV

895 KR

Billecart-Salmon Nicolas Francois 2002

2195 KR

Pol Roger Brut Vintage 2009

1095 KR

Pol Roger Blanc de Blancs 2009

1195 KR

Pol Roger Sir Cuvée Winston Churchill 2004

2195 KR

Taittinger Comtes de Champagne Bdb 2006

2195 KR

VITT PÅ GLAS

MARIUS BLANC VERMENTINO

2015, M.Chapoutier, Rhone, FRA

95 KR/395 KR

RIESLING QVINTERRA

2016, Kühling-Gillot, Rheinhessen, TYS

125 KR/545 KR

SANCERRE "LES BARONNES"

2016, Henri Bourgeois, Loire, FRA

135 KR/595 KR

SANTA BARBARA CHARDONNAY

2015, Au Bon Climat, Santa Barbara, USA

150 KR/695 KR

ROSÉ

WHISPERING ANGEL

2015, Château d'Esclans, FRA

105 KR/445 KR

RÖTT PÅ GLAS

MARIUS GRENACHE SYRAH

2014, M.Chapoutier, Rhone, FRA

95 KR/395 KR

CHIANTI CLASSICO

2014, Tolaini, Toscana, ITA

120 KR/495 KR

LANGHE NEBBIOLO

2016, Barale Fratelli, Piemonte, ITA

145 KR/645 KR

NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON

2014, Black Stallion, Napa Valley, USA

145 KR/645 KR

MAS CAVALLS PINOT NOIR

2013, Marimar Estate, Sonoma Coast, USA

165 KR/745 KR

CORAVIN VITT

LEIRANA ALBARIÑO

2014, Forjas del Salnes, Rias Baixas, SPA

smakprov 5cl 40KR ett glas 15cl 120KR flaska 75cl 545KR

SAVAGE WHITE

2014, Savage, Western Cape, SYD

smakprov 5cl 45KR ett glas 15cl 135KR flaska 75cl 645KR

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU

2015, Samuel Billaud, Bourgogne, FRA

smakprov 5cl 50KR ett glas 15cl 150KR flaska 75cl 745KR

HOCHRAIN RIESLING SMARAGD

2013, Franz Hirtzberger, Wachau, ÖST

smakprov 5cl 65KR ett glas 15cl 195KR flaska 75cl 895KR

CORAVIN RÖTT

ANJOU ROUGE "L'AIGLERIE"

2012, Clos de l'Élu, Loire, FRA

smakprov 5cl 50KR ett glas 15cl 150KR flaska 75cl 695KR

BAROLO

2013, Pio Cesare, Piemonte, ITA

smakprov 5cl 75KR ett glas 15cl 225KR flaska 75cl 1095KR
magnum 150cl 2195KR

ETNA ROSSO DOC

2015, le Vigne di eli, Sicilien, ITA

smakprov 5cl 50KR ett glas 15cl 150KR flaska 75cl 695KR

GEVREY CHAMBERTIN "CUVÉE BERTIN"

2014, Domaine Lignier-Michelot, Bourgogne, FRA

smakprov 5cl 85KR ett glas 15cl 255KR flaska 75cl 1195KR

CLAJEUX CABERNET SAUVIGNON

2012, Arnot-Roberts, Chalk Hill, USA

smakprov 5cl 90KR ett glas 15cl 270KR flaska 75cl 1295KR

DRYCK

VITT "LITE BÄTTRE"

FRANKRIKE

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

PULIGNY-MONTRACHET 995 KR
2016, Jean-Louis Chavy, Bourgogne

USA

CHARDONNAY LA MASIA 795 KR
2014, Marimar, Russian River Valley

CHARDONNAY ZOTOVICH FAMILY VINEYARD 995 KR
2015, Tyler, Sta. Rita Hills

SYDAFRIKA

RALL WHITE 645 KR
2014, Rall, Swartland

TYSKLAND

RIESLING SCHARZHOF QBA 895 KR
2016, Egon Müller, Mosel

RÖTT "LITE BÄTTRE"

FRANKRIKE

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

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

CHAMBOLLE-MUSIGNY 995 KR
2013, David Duband, Bourgogne

CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2495 KR
2013, David Duband, Bourgogne

ECHÉZEAUX "LES LOACHAUESS" GRAND CRU 2495 KR
2013, Anne Gros, Bourgogne

USA

ESTATE SYRAH 695 KR
2013, Stolpman, Ballard Canyon

PETERS VINEYARD PINOT NOIR 1195 KR
2013, Anthill-Farms, Sonoma Coast

MCDUGALL PINOT NOIR 995 KR
2014, Kutch, Sonoma Coast

NAPA CABERNET SAUVIGNON 1195 KR
2014, Matthiasson, Napa Valley

SYDAFRIKA

SAVAGE FOLLOW THE LINE 695 KR
2014, Savage, Western Cape

ITALIEN

BARBERA 645 KR
2015, Pio Cesare, Piemonte

BRUNELLO DI MONTALCINO 995 KR
2012, Castello Romitorio, Toscana

BAROLO "RAVERA" 2495 KR
2012, Vietti, Piemonte

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

BARBARESCO "COTTA" 1295 KR
2013, Sottimano, Piemonte

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

FATÖL

Kronenbourg 1664, 40cl 72 KR

Eriksberg Karaktär, 40cl 75 KR

FLASKÖL

Ayinger Celebrator "Dark Lager", 33cl 79 KR

Brooklyn Lager, 35,5cl 75 KR

Carlsberg Hof, 33cl 65 KR

Dugges Tropic Thunder "Sour Fruit Ale", 33cl 85 KR

Eriksberg, 50cl 79 KR

Good Guys Brew Karlstad fråga oss i personalen

Mikkeller American Dream Gluten Free, 33cl 75 KR

Pang Pang Can Release New England IPA, 33cl 89 KR

Pang Pang Flamingo-Go IPA, 33cl 89 KR

Rådanäs Lager, 33cl 79 KR

Stigbergets Amazing Haze IPA, 33cl 89 KR

Stigbergets Muddle IPA, 33cl 89 KR

ALKOHOLFRITT

Alain Milliat Pärönmust, 33cl 79 KR

Bramley's Äppelmust, 25cl 49 KR

Saxhyttegubben 100% Blåbärsmust, 33cl 89 KR

Richard Juhlin Blanc de Blancs, 20cl 79 KR

Carlsberg Non Alcoholic, 33cl 45 KR

Nya Carnegiebryggeriet Halvljus, 33cl 49 KR

Mikkeller Drink In The Sun, 33cl 69 KR

MENY

⚡ TAGET UR "PROPPSKÅPET"

16 AMPERE Chèvrekräm, polkabeta, valnötter, honung Lax, silverlök, forellrom, gräslökskräm Kalvtartar, tryffel, kapris	145 KR	25 AMPERE Ankbröst, hasselnöt, persilja, pepparmajjo Nubbematjes, Avruga caviar, dill, kavring Älgisterband, enbärsmajjo, svampchutney Kryddkaka, pilgrimsmussla, pumpa Wakame sallad, tonfisk, ponzu majo	255 KR
20 AMPERE Kryddkaka, pilgrimsmussla, pumpa Kalvtartar, tryffel, kapris Nubbematjes, Avruga caviar, dill, kavring Älgisterband, enbärsmajjo, svampchutney	185 KR	Lite bättre O.P. Andersson, Aalborg Dild Akvavit, Linie Aquavit, O.P Andersson Klar	40kr/2cl

⚡ DELI

KNÄCKELIBRÄCKISH "KALIX" Kalixlöjrom med gräddfil, rödlök, dill, Västerbottenost på gratinerat husåknäcke. Lite bättre - Aalborg Dild Akvavit 80kr/4cl	220 KR	DELIBRICKA "MINDRE" Tunnskivad chark med oliver och kronärtskocka.	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	DELIBRICKA "STÖRRE" Tunnskivad chark och utvald ost serveras med kronärtskocka, oliver samt knäcke. Lite bättre - Langhe Nebbiolo 145kr/glas	165 KR
OST "KÄLLAREN" Utvalda ostar med marmelad och knäcke.	145 KR	SNACKS Marinerade grekiska oliver Grillad kronärtskocka Pimento med färskost Iberico Chips/Tryffelchips	35 KR 35 KR 35 KR 35 KR

⚡ VARMKÖK "3 FAS"

PAELLA "NUEVO ESTILO VEGETA" Grönsakspaella med rostad tomat, pumpa, padrones, pimento, fänkål, rökt tomatsky, king oyster, rostad aubergine och färskostcremé med fänkål.	225 KR	RÖDING "CREVETTE" Halstrad röding, bladgrönsaker, råstekta räkor, gräslök, mandelpotatisstomp, kryddveloute.	255 KR
BOVETE "POMMES DE TERRE" Potatis och bovete hashbrown med rostat bovete, smörbakadrotselleri, sellericremé, persiljeolja och grönkål samt friterad persilja.	225 KR	ANKA "VINTER" Stekt anka, sultanrussin, kryddsky, ingefära, rotfruktspuré, råstekt brysselkål, bok choy.	275 KR
SKREI "BRASSICA" Bakad skreitorsk, broccoli, spenat, salicorn, rökt broccolicremé, ångade blåmusslor, musselsmörsås samt kulpotatis,	285 KR	SHORTRIB "TELLICHERRY" Oxrib 12 h med peppardemiglace, bakad tomat, confiterad lök, säsongskål och rostad potatis samt bearnaisesås.	295 KR
		KALV "DUO" Nattbakad rostbiff med bakade vikentomater, rostad lök, kalvsalsiccia med parmesan, inlagd tomat, svartpeppar, smörad barolosky och risotto genovese.	285 KR

⚡ DESSERT "1 FAS"

CRÈME BRÛLÉE 1,2 dl grädde - 0,6 dl mjölk - 30 g socker 30 g äggula - 1/4 skrapad vaniljstång	95 KR	BLÅBÄR "PIEMONTE" Rostad hasselnötsrulle, maräng, blåbärssylt, chantillycremé, limecurd och vitchoklad.	95 KR
KOLA "SABLÈ" Citrus kola med chokladkräm, maräng och lättvispad grädde.	95 KR	PRALINER "VÄRLDENS BÄSTA I SÄRKLASS" 8 olika smaker från Marie på Naturpralinen i Sysselebäck, Värmland.	29 KR/ST
		Allergier? Fråga oss om vad maten innehåller	