


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 törstsläckande drycker.

Vi önskar er varmt välkomna och en smaklig måltid.



#TRIPADVISOR

Br. Olssons Elektriska är en kontantfri restaurang

White

GUIDE

DRYCK

SELECTED COCKTAILS

132 KR/5CL

GIN & TONIC "ÄPPLÉ"

Le Gin Drouin, Nordic Tonic, äpple

BEE'S KNEE'S "FLÄDER"

Gin, fläder, ingefära, honung, citron

NAKED & FAMOUS

Aperol, Mezcal, Gul Chartreuse, lime

ST-GERMAIN COCKTAIL

St-Germain Elderflower, Champagne, soda

PISCO SOUR

Pisco Gobernador, lime, socker, äggvita, AC

VIN

CHAMPAGNE & CAVA

AA Privat Brut 95 KR/495 KR

Pol Roger Brut Réserve 125 KR/795 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

H DE L'HOSPITALET SAUVIGNON 95 KR/395 KR

2016, Gérard Bertrand, Languedoc, FRA

RIESLING QVINTERRA 125 KR/545 KR

2016, Kühling-Gillot, Rheinhessen, TYS

SANCERRE "LES BARONNES" 135 KR/595 KR

2016, Henri Bourgeois, Loire, FRA

SANTA BARBARA CHARDONNAY 150 KR/695 KR

2015, Tyler, Santa Barbara, USA

ROSÉ

WHISPERING ANGEL 105 KR/445 KR

2015, Château d'Esclans, FRA

RÖTT PÅ GLAS

H DE L'HOSPITALET MERLOT 95 KR/395 KR

2016, Gérard Bertrand, Languedoc, FRA

CHIANTI CLASSICO 125 KR/525 KR

2014, Tolaini, Toscana, ITA

LANGHE NEBBIOLO 145 KR/645 KR

2016, Barale Fratelli, Piemonte, ITA

NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON 145 KR/645 KR

2014, Black Stallion, Napa Valley, USA

MAS CAVALLS PINOT NOIR 165 KR/745 KR

2013, Marimar Estate, Sonoma Coast, USA

CORAVIN VITT

SAVAGE WHITE

2014, Savage, Western Cape, SYD

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

CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU

2015, Samuel Billaud, Bourgogne, FRA

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

HOCHRAIN RIESLING SMARAGD

2013, Franz Hirtzberger, Wachau, ÖST

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

CORAVIN RÖTT

BAROLO

2013, Pio Cesare, Piemonte, ITA

smakprov 5cl 75KR glas 15cl 225KR flaska 75cl 1095KR

magnum 150cl 2195KR

ETNA ROSSO DOC

2015, Le Vigne di Eli, Sicilien, ITA

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

GEVREY CHAMBERTIN "CUVÉE BERTIN"

2014, Domaine Lignier-Michelot, Bourgogne, FRA

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

CLAJEUX CABERNET SAUVIGNON

2012, Arnot-Roberts, Chalk Hill, USA

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

DRYCK

VITT PÅ FLASKA

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

TYSKLAND

RIESLING SCHARZHOF QBA 895 KR
2016, Egon Müller, Mosel

RÖTT PÅ FLASKA

FRANKRIKE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 895 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

ECHÉZEUX "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

LA CÔTE PINOT NOIR 1495 KR
2015, Domaine de la Côte, Sta. Rita Hills

NAPA CABERNET SAUVIGNON 1195 KR
2014, Matthiasson, Napa Valley

ITALIEN

BARBERA 645 KR
2015, Pio Cesare, Piemonte

BRUNELLO DI MONTALCINO 895 KR
2012, Castello Romitorio, Toscana

BAROLO "RAVERA" 2495 KR
2012, Vietti, Piemonte

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

BAROLO "TETTIMORRA" 2495 KR
1987, Antica Casa Scarpa, Piemonte

BARBARESCO "COTTA" 1295 KR
2013, Sottimano, Piemonte

SYDAFRIKA

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

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

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

Örebro Brygghus Mango Jerry Sour, 33cl 85 KR

Örebro Brygghus True Jues Sour, 33cl 85 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 145 KR Fläsksida, miso, blomkål, tryffelolja Jordärtskocka, rökt smör, jordärtskockchips Rödingtartar, citron, rom	25 AMPERE 255 KR Hummer, hälleflundra, havtorn, fänkål Oxtartar, sikrom, syradgrädde, silverlök Rödingtartar, citron, rom Fläsksida, miso, blomkål, tryffelolja Isterband, gulbeta, dillcreme
20 AMPERE 185 KR Oxtartar, sikrom, syradgrädde, silverlök Fläsksida, miso, blomkål, tryffelolja Jordärtskocka, rökt smör, jordärtskockchips Isterband, gulbeta, dillcreme	Lite bättre 40kr/2cl O.P. Andersson, Aalborg Dild Akvavit, Linie Aquavit, O.P Andersson Klar

⚡ DELI

BOE "RÅBIFF ORIGINAL" 155 KR Dubbelmald hängmörad högrev med DUBBEL 245 KR rödbeta, rödlök, friterad kapris, tryffelcremé, dijonaïse och kryddkrasse. Lite bättre - Aalborg Akvavit 80kr/4cl	DELIBRICKA "MINDRE" 135 KR Tunnskivad chark med oliver och kronärtskocka.
OST "KÄLLAREN" 145 KR Utvalda ostar med marmelad och knäcke.	DELIBRICKA "STÖRRE" 165 KR Tunnskivad chark och utvald ost serveras med kronärtskocka, oliver samt knäcke. Lite bättre - Langhe Nebbiolo 145kr/glas
	SNACKS
	Marinerade grekiska oliver 35 KR
	Grillad kronärtskocka 35 KR
	Pimento med färskost 35 KR
	Iberico Chips/Tryffelchips 35 KR

⚡ VARMKÖK "3 FAS"

POTATIS "VÅRSKÖRD" 215 KR Ost och potatisgnocchi med crème bakat ägg, smörad kål, rökt mandel och syrad gräddvelouté.	BOUILLABAISSE "BOE" 295 KR Hummer med pilgrimsmussla, rödräka, kolja samt piggvar med tomat, fänkål, paprika och bakad lök i mustig buljong. Serveras med citrus och saffran aioli samt brödkrutong.
SPARRIS "AAA" 225 KR Kokt vitsparris med rostade pinjenötter, körvel samt krämig risotto med mascarpone och parmesanost.	ANKA "NIPPON STYLE" 265 KR Stekt ankbröst med nashipäron, shiitakesvamp, rostad romanesco och blomkål. Bakad pärlök, kryddsky och brynt soyasmör samt ingefära.
RÖDING "VÅR" 255 KR Stekt rödingfilé med havtorn, spetskål, ärtor, krasse, forellrom, bryntsmörsky och färsk potatis.	KALV "PRIMA VERA" 285 KR Kalventrecôte med råstekt sparris, murklor och vårlök. Rostad kalvsky, vispat dragon och senapssmör.

⚡ DESSERT "1 FAS"

CRÈME BRÛLÉE 95 KR 1,2 dl grädde - 0,6 dl mjölk - 30 g socker 30 g äggula - 1/4 skrapad vaniljstång	YOGURT "VIT CHOKLAD" 95 KR Krämig yoghurt med vitchoklad, hallon, rabarber, syrlig maräng och lakritsrotglass.
CHOKLAD "MAJS" 95 KR Chokladcremé med mascarponemousse, corn flakes, saltkola och jordnötter.	PRALINER "VÄRLDENS BÄSTA I SÄRKLASS" 29 KR/ST 8 olika smaker från Marie på Naturpralinen i Sysselebäck, Värmland. Allergier? Fråga oss om vad maten innehåller