

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

SEASONAL COCKTAILS

HJORTRON & GRAPEFRUKT
Grönstedts VS, Cointreau, hjortron,
grapefrukt, citron 118 KR

INGEFÄRA & HONUNG
Pisco Gobernador, ingefära, honung, lime 118 KR

APELSIN & SAFFRAN
Koskenkorva Vodka, apelsin, saffran,
citron, China China 118 KR

BOE FAVORIT CLASSICS

NAKED & FAMOUS
Aperol, Mezcal, Gul Chartreuse, lime 118 KR

GIN & TONIC "WINTER"
Hernö Gin, apelsin, Polara Tonic 118 KR

MOSCOW MULE
Koskenkorva Vodka, lime, Ginger Beer 118 KR

ALKOHOLFRITT

Bramley's Äppelmust, 25cl 49 KR

Brewdog Nanny State Ale, 33cl 59 KR

Carlsberg Non Alcoholic, 33cl 45 KR

Humm Kombucha Granatäpple, 33cl 69 KR

No4 Äppelmust, lingon & lime, 33cl 59 KR

Saxhyttegubben 100% Blåbär, 33cl 89 KR

Richard Juhlin Blanc de Blancs, 20cl 79 KR

CIDER

Sommersby Päron, 33cl 65 KR

Dupont Cidre Bouché, 33cl 95 KR

Christian Drouin Cidre Bouché, 75cl 149 KR

MOUSSERANDE PÅ GLAS

AA CAVA PRIVAT BRUT 95 KR/595 KR
2015, Penedes, SPA

POL ROGER BRUT RÉSERVE 110 KR/745 KR
NV, Champagne, FRA

FATÖL

Kronenbourg 1664, 40cl 72 KR

Eriksberg Karaktär, 40cl 76 KR

FLASKÖL

Ayinger Celebrator Black Lager, 33cl 85 KR

Ballast Point Manta Ray Double IPA, 33cl 95 KR

Ballast Point Sculpin IPA, 33cl 85 KR

Carlsberg Hof, 33cl 65 KR

Eriksberg, 50cl 85 KR

Fryken Lager, 33cl 74 KR

Fryken Vinter Ale, 33cl 74 KR

Good Guys Brew Hayley IPA, 33cl 95 KR

Good Guys Brew White Wit Bier, 33c 85 KR

Good Guys Brew Pilot IPA, 33cl 89 KR

Good Guys Brew Swheat Blond Ale, 33cl 85 KR

Mikkeller American Dream, 33 cl 82 KR

Sierra Nevada Pale Ale, 33 cl 79 KR

Pang Pang Mango Habanero Sour IPA, 33 cl 95 KR

Pang Pang Peach Pusher Sour IPA, 33 cl 95 KR

Pang Pang Pills New England Lager, 33 cl 95 KR

Stigbergets GBG New & Improved IPA, 44cl 99 KR

Stigbergets Muddle Havre IPA, 33 cl 89 KR

MENY

⚡ "TAGET UR PROPPSKÅPET"

16 AMPERE Matjessill, ägg, potatis, brioche Gädda, kräfta, dill Rimmad lax, äpple, gräslök	155 KR	25 AMPERE Matjessill, ägg, potatis, brioche Gädda, kräfta, dill Rimmad lax, äpple, gräslök Ren, enbär, demiglance, lington Havskräfta, panko, fänkål	265 KR
20 AMPERE Rimmad lax, äpple, gräslök Svamp, duxelle, brioche Ren, enbär, demiglance, lington Gädda, kräfta, dill	225 KR	Lite bättre O.P. Andersson, Aalborg Dild Akvavit, Linie Aquavit, O.P Andersson Klar	40kr/2cl

⚡ DELI

BOE "RÅBIFF ORIGINAL" Dubbelmald högrev med rödbeta, tryffelmajonäs, , dijonaise, lök, friterad kapris, kryddkrasse, äggulecremé. Lite bättre - O.P. Andersson	155 KR DUBBEL 245 KR 40kr/2cl	DELIBRICKA Tunnskivad chark och utvald ost serveras med kronärtskocka, oliver samt knäcke.	165 KR
KALIXLÖJROM "KNÄCKELIBRÄKISCH" Krispigt husåknäcke gratinerat med västerbottenost. Toppas med Kalixlöjrom, gräddfil, dill och rödlök.	265 KR	OST "KÄLLAREN" Utvalda ostar med tryffelhonung, björnbärsmarmelad, knäcke.	145 KR
CHARKBRICKA Utvald tunnskivad chark med oliver.	135 KR	SNACKS Marinerade grekiska oliver Grillad kronärtskocka Chips Tryffel/Iberico	35 KR 35 KR 35 KR

⚡ VARMKÖK

PUMPA "SKÖRD" Pumpa gnocchi med rostad vitlök, timjan, salvia, citron, rostad pumpa, spenat, getost, rostade hasselnötter, friterat rispapper och puffat dinkel.	225 KR	ANKA "PEPPAR" Kryddstekt ankbröst med karl-johansvampcreme, bakad rotselleri, pepparsky och sauterad vinterkål	275 KR
RÖDING "VB" Halstrad röding med dill, gräslök, syrad grädde. Forellrom samt mandelpotatispure med västerbottenost.	255 KR	HJORT "HÖST" Pepparstekt tenderstrip på hjort med gräddkokta trattkantereller, höstgrönsaker, sherrysky och rostad potatis	295 KR
PIGGVAR "NINON" Smörbakad piggvar med äpple, fänkål, shiitake, rotselleri och grönärtsås.	315 KR	OXKIND "BOE" Oxkind, tryffelsmörpuré, råstekt blomkål, rökt sidfläsk, oxsky och färsk riven tryffel.	285 KR

⚡ DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 1,2 dl grädde - 0,6 dl mjölk - 30 g socker 30 g äggula - 1/4 skrapad vaniljstång	95 KR	CHOKLAD "DRUVA" Bakad manjari 64% serveras med vaniljinkokta sultanrussin, svartvinbärskrä, dulce de leche, caramel flarn samt fluffigt skum på grappa.	95 KR
MOROT "KRYDDKAKA" Morotskaka med rostad pumpa, rostade hasselnötter, vispad färskost kräm, morot och havtornsglass.	95 KR	PRALINER "VÄRLDENS BÄSTA I SÄRKLASS" Från Marie på Naturpralinen i Sysseleback.	30 KR/ST