

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

MENY

⚡ FÖRRÄTTER

RÅBIFF "BOE" Utvald högredd dubbelmald med rödbeta, rödlök, dijonnaise, tryffelmajonäs, äggula 64 grader, kryddkrasse, friterad kapris.	STOR 145 KR STÖRRE 235 KR	10 AMPERE "RÖDBETA" Rödbeta cruditeé och rostad crème, tranbär, brillat savarin, tryffelsnö och brödkrisp.	125 KR
5 AMPERE "SPARRIS" Riesling gravad vit sparris med rimmad öring, färskost och forellrom samt kryddkrasse.	145 KR	25 AMPERE "ALMANACKA" Vänerlöjrom, kavring, gräddfil, silverlök Renkalv, selleri, krasse, kryddsalt Abborre, potatis, äpple, brysselkål Vildand, Karl-Johan, lington Vitsparris, krasse, sparrismajonäs	265 KR

⚡ DELI

CHARK "CRUDO" Tunnskivade charkuterier. Bricka 90g med aioli och marinerade oliver Singel 30g	155 KR 49 KR	BRISKET "BBQ" Nattbakad bringa med bbqglace, picklad rödlök, biffotomat, gurka, krispsallad, lök och senapsmajonäs på briochebröd toppad med friterad purjolök.	165 KR
DELIBRICKA "OST & CHARK" Tunnskivade charkuterier och vällagrad ost med aioli och marinerade oliver samt grillad kronärtskocka.	165 KR	REDFISH "CAJUN BLACKNED" Sotad öring med biffotomat, gurka, avocado, rostade nötter, gräslökscremé, dill och rödkålschiffonade.	165 KR

⚡ VARMKÖK

SPARRIS "AAA" Vitsparris med krämig kvarngrynsrisotto, rostade hasselnötter, råstekta grönsparris, ostronskipling och ramslökspesto.	235 KR	OXKIND "PIMENTO" Bräserverad oxkind med chorizokorv, demiglace, pimento, saltrostad padrone, bakad tomat, rosmarin samt gremolatamajonäs.	275 KR
RÖDING "CHAMPAGNE" Smörbakad röding med sellerirot och jordärtskockscréme, citruslök, belugalinser, kryddgrönt och skummig champagnesås.	275 KR	ANKA "INDOCHINA" Krispstekt ankbröst med asienpeppar, anksky och sauterad vinterkål i "Asiatisk curry" samt rostad vitlöksstomp.	275 KR
LÅNGA "POT AU FEU" Stekt långafilé 42 grader med sparris, sparrispotatis och fänkål i gryta med hummer, pilgrimsmussla och räka samt citronemulsion och gräslök.	265 KR	LAMM "BAVETTE" Stekt lammflank med rostad lammsky, smörade vårgrönsaker, confit potatis och ramslökshollandaise.	275 KR

⚡ DESSERT

CHOKLAD "IRISH CREAM" Mörk chokladbrownie med kola, orelyssspread, nötpralin, chokladcremé, whiskygele och kaffeskum.	95 KR	CRÈME BRÛLÉE Grädde, mjölk, äggula, socker, vanilj och råsocker.	95 KR
RABARBER "VÅR" Rabarberkompotte med rostad nötgranola, bryntsmör, färska hallon samt vispad mascarpone och yoghurt crème.	95 KR	OST "AFFINEUR" Utvalda ostar från delidiskan. Sverige, Frankrike, Italien, Spanien, Danmark. Bricka 3 bitar med marmelad och knäcke. Singel ostbit	155 KR 55 KR
NATURPRALINEN "VBM" Lokalt tillverkade praliner på bästa råvaror	29 KR/ST		