



LA GIRAFE

BISTRO & BAR

BY PONTUS FRITHIOF

UPPSALA

LA GIRAFE

A BISTRO & BAR WHERE
THE GASTRONOMY
FOLLOWS FRENCH FOOTSTEPS
AROUND THE WORLD

VID FRÅGOR OM INGREDIENSER, ALLERGENER ELLER
KÖTTETS URSPRUNG VÄNLIGEN FRÅGA VÅR PERSONAL
FOR INFORMATIONS ABOUT INGREDIENS, ALLERGIES OR OUR
MEATS ORIGIN PLEASE ASK OUR STAFF



Sip further delights ahead!



Cocktails

SIGNATURER

165 SEK

CITRUS SYMPHONY

BEEFEATER GIN, ITALICUS, MANZANILLA,
GRAPEFRUKT

DELICIOUS BUCK

JAMESON, MERLET PÊCHE, CITRON,
INGEFÄRA, SODA

SUZETTE FASHION

FOUR ROSES BOURBON, BRYNT SMÖR,
COINTREAU, KARAMELLISERAT SOCKER,
VANILJ, ANGOSTURA BITTERS

THE PINK ONE

ABSOLUT VODKA, RABARBERSYRA,
HALLON, KOKOSSKUM

TROPIC LIKE IT'S HOT

OLMECA ALTOS REPOSADO, RÖD CHILI, LIME,
PASSIONSFRUKT, KRYDDAT SALS

VELVET ORCHARD

HAVANA CLUB 7, GALLIANO, ÄPPLE,
SOCKER, GRÄDDE, KANEL



HITTAR DU INTE DIN FAVORIT?
ELLER ÖNSKAR DU EN VEGANSK COCKTAIL?
FRÅGA VÅR PERSONAL.

CAN'T FIND YOUR FAVOURITE?
OR WISHING FOR A VEGAN COCKTAIL?
JUST ASK OUR STAFF.



KLASSIKER

165 SEK

DRY MARTINI

PLYMOUTH GIN, NOILLY PRAT

ESPRESSO MARTINI

JABSOLUT VODKA, KAHLÚA,
ESPRESSO, SOCKER

IRISH COFFEE

JAMESON BLACK BARREL,
BRYGGKAFFE, SOCKER, GRÄDDE

MOJITO

HAVANA CLUB 3, MERLET MÛRE,
AMONTILADO, VERJUS, ORGEAT

NEGRONI

BEEFEATER GIN, CAMPARI,
CARPANO CLASSICO

OLD FASHIONED

FOUR ROSES SMALL BATCH,
RÖR SOCKER, ANGOSTURA BITTERS

PALOMA

OLMECA ALTOS PLATA, LIME,
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA

PORNSTAR MARTINI

ABSOLUT VANILIA, CITRON,
PASSIONSFRUKT, CHAMPAGNE

MOCKTAILS

60 SEK

PERMANENT PARADISE

ANANAS, LIME, PASSIONSFRUKT,
KOKOSSKUM

PINK LEMONADE

GRAPEFRUKT CORDIAL, LIME, HALLON,
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA

SPICY APPLE

ÄPPLE, CITRON, INGEFÄRA, ÄGGVITA

Vinlista La Girafe

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

CHARLES LE BEL 1818

PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY, FRA, NV
195/995 SEK

H.BLIN BLANC DE NOIRS

PINOT NOIR, FRA, NV
1050 SEK

CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS

CHARDONNAY, FRA, NV
1500 SEK

CHARLES HEIDSIECK HALVFLASKA

CHARDONNAY, FRA, NV
600 SEK

POL ROGER PUR BRUT NATUR

PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY, FRA, NV
1500 SEK

COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER

CHARDONNAY, FRA, 2014
4900 SEK

GOSSET GRAND MILLÉSIME

PINOT NOIR, CHARDONNAY, FRA, 2016
1600 SEK

DEUTZ ROSÉ

PINOT NOIR, CHARDONNAY, FRA, NV
1450 SEK

JEIO PROSECCO

GLERA, ITA, NV
115/495 SEK

VITA VINER

MARIUS BLANC

VERMENTINO, FRA, 2024
125/485 SEK

CHABLIS SAINT CLAIRE J.M BROCAED

CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRA, 2024
175/695 SEK

TRIMBACH ALSACE

RIESLING, ALSACE, FRA, 2023
145/575 SEK

SW EBERBACH TROCKEN

RIESLING, RHEINGAU, GER, 2022
140/550 SEK

SOALHEIRO

ALVARINHO, POR, 2024
150/595 SEK

LOIMER

GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL, AUS, 2023
155/615 SEK

ERADUS

SAUVIGNON BLANC, AWATERE VALLEY, NZE, 2022
165/665 SEK

Vinlista La Girafe

RÖDA VINER

MARIUS ROUGE

GRENACHE, SYRAH, FRA, 2024
125/485 SEK

BOURGONGNE ROUGE JOSEPH DROUHIN

PINOT NOIR, FRA, 2023
185/725 SEK

CÔTE DU RHÔNE, BELLERUCHE ROUGE, M. CHAPOUTIER

GRENACHE, SYRAH, FRA, 2024
150/575 SEK

CHÂTEU DE RIGNAC

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,
BORDEAUX, FRA, 2020
175/695 SEK

CHIANTI CLASSICO RISERVA ROCCA GUICCARDA RICASOLI

SANGIOVESE, ITA, 2021
160/625 SEK

LE ORME MICHELE CHIARLO

BARBERA, ITA, 2023
155/600 SEK

SON ANTEM

SYRAH, MONASTRELL, MALLORCA, SPA, 2024
185/675 SEK

MCMANIS

MERLOET, USA, 2022
140/550 SEK

LOGAN

PINOT NOIR, AUS, 2024
160/620 SEK

SYROCCO ALLAIN GRALLIOT

SYRAH, MAR, 2023
170/650 SEK

ORANGE VINER

CULLEN AMBER

SEMMILON, SAUVIGNON BLANC,
MARGARET RIVER, AUS, 2021
750 SEK

ROSÉVINER

PETIT CUVÉE MADAME

SYRAH, CINSULT, GRENACHE, MOURVÈDRE,
CABERNET SAUVIGNON, PROVENCE, FRA, 2025
135/525 SEK

SÖTA VINER

CHÂTEAU TIRECUL LES PINS

SÉMILLON, MUSCADELLE, MONBAZILLAC, FRA, 2023
125/600 SEK

KRACHER CUVÉE BEERENAUSSLESE

WELSCHRIESLING, CHARDONNAY,
BURGENLAND, AUT, 2021
155/750 SEK

CHURCHILLS LATE BOTTLED VINTAGE

BAROCCA OCH TOURIGA FRANCA, DUORO, POR, 2019
95/850 SEK

Öl & Cider

FATÖL

MARIESTADS EXPORT

5,3 VOL. %

99/59 SEK

MENBRENA BIONDA

4,8 VOL. %

109/69 SEK

HAZY BULLDOG APA

5,8 VOL. %

109/69 SEK

FLASKÖL

KRUSOVICE IMPERIAL

5,0 VOL. %

95 SEK

A SHIP FULL OF IPA

5,8 VOL. %

99 SEK

SITTING BULLDOG IPA

6,4 VOL. %

99 SEK

THE TAIL OF A WHALE

5,8 VOL. %

90 SEK

DAURA DAMM GLUTENFRI LAGER

5,4 VOL. %

95 SEK

CIDER

BRISKA PÄRONCIDER

SVENSK CIDER, 4,5 VOL. %

90 SEK

CIDRAIE ORIGINAL EKO

FRANSK CIDER, 4,0 VOL. %

90 SEK

ALKOHOLFRITT

GW'S NYKTRA

0,5 VOL. %

60 SEK

BRISKA PÄRONCIDER

ALKOHOLFRI

0,5 VOL. %

45 SEK



Alkoholfria Drycker

ALKOHOLFRIA DRYCKER

TOSTERUP PREMIUM MUST

SWE

120 SEK

TOSTERUP PREMIUM CIDER ALKOHOLFRI

SWE

120 SEK

EINS ZWEI ZERO RIESLING

GER

100/315 SEK

LEITZ ZERO POINT FIVE PINOT NOIR

GER

100/315 SEK

ALKOHOLFRIA DRYCKER

COCA-COLA
COCA-COLA ZERO
SPRITE
FANTA
37 SEK

APELSINJUICE
ORANGE JUICE
35 SEK

ÄPPELJUICE
APPLE JUICE
35 SEK

Where sips meet flavors ahead



Start your culinary journey here



Förrätter

STARTERS

CHARKUTERIER À LA GIRAFE

ETT URVAL AV CHARKUTERIER OCH OST FRÅN HELA VÄRLDEN

A SELECTION OF CHARCUTERIES AND CHEESE FROM ACROSS THE WORLD

UPPGRADERA / UPGRADE: FOIE GRAS TORCHON MED SAUTERNESGELÉ OCH FÄRSK VINTERTRYFFEL/FOIE GRAS TORCHON WITH SAUTERNS JELLY, FRESH WINTER TRUFFLE

195/365 SEK

VIETNAMESISKA NÊMS SINCE 1999

FRITERADE VÅRRULLAR PÅ FLÄSK, RÅRÄKA MED MYNTA, KORIANDER OCH SÖTSYRLIG FISKSÅS

FRIED SPRINGROLLS WITH PORK, SHRIMP, MINT, CORIANDER AND SWEET AND SOUR FISH SAUCE

165 SEK

MAROCKANSK BIFF TARTAR "BUTCHER STYLE"

MAROKANSK KRYDDAD BIFF TARTAR MED CITRONGRÄS, CHILI OCH MANDLAR

MOROCCAN SPICED MINCED CHUCK ROLL BEEF, LEMON MAYONNAISE, CHILI AND ALMONDS

185 SEK

TART FLAMBÉE ALSACE

SKINKA FRÅN ALSACE, LÖK, GRUYÈREOST, CRÈME FRAICHE OCH GRÄSLÖK

TART FLAMBE WITH BACON FROM ALSACE, ONION, GRUYÈRE CHEESE, SOUR CREAM AND CHIVES

175 SEK

TART FLAMBÉE CHÈVRE VEGETARISK / VEGANSKT ALTERNATIV FINNS

GETOSTKRÄM MED KRISPIG VITLÖK, SCHALOTTENLÖK OCH CHILIOLJA

TART FLAMBE WITH GOAT CHEESE CREAM, CRISPY GARLIC, SHALLOT AND CHILI OIL
VEGETARIAN / VEGAN OPTION AVAILABLE



165 SEK

SOUPE À L'OIGNON

FRANSK LÖKSOPPA SERVERAS MED GRUYÈRE TOAST

FRENCH ONION SOUP SERVED WITH GRUYÈRE CHEESE TOAST

155 SEK

SNÖKRABBA MED VARMRÖKT LAX

AVOKADOKRÄM, SALTGURKA, FINGERLIME OCH BAGUETTE

SNOW CRAB WITH HOT-SMOKED SALMON - AVOCADO CREAM, SALTED CUCUMBER, FINGER LIME AND CRUSTY BAGUETTE

205 SEK

Varmrätter

MAINS

LA GIRAFE'S CORDON BLEU

FRITERAD KALV MED CAFÉ DE PARIS SMÖR, KARAMELISERAD LÖK, FRITERAD KAPRIS, CAESAR STYLE SALLAD OCH PICKLAD SILVER LÖK. SERVERAS MED POMMES FRITES

VEAL WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER, CARAMELIZED ONIONS, FRIED CAPERS, CAESAR STYLE SALAD AND PICKLED ONION. SERVED WITH FRENCH FRIES

285 SEK

MAROCKANSK TAGINE

BRÄSERAD LAMMLÄGG MED KORIANDER, MANDEL, TOMAT, APRIKOS OCH SÖTPOTATIS

BRAISED LAMB SHANK WITH CORIANDER, ALMOND, TOMATO, APRICOT AND SWEET POTATO

355 SEK

BURGER DE BŒUF 180G

HÖGREVSBURGARE MED GRUYÈRE- OCH CHEDDAROST, KARAMELLISERAD LÖK OCH SVART VITLÖKSAIOLI. SERVERAS MED POMMES FRITES

BURGER 180G WITH GRUYÈRE AND CHEDDAR CHEESE, FRIED ONIONS AND BLACK GARLIC AIOLI. SERVED WITH FRENCH FRIES

235 SEK

PONTUS SIGNATURE MEATBALLS

KÖTTBULLAR MED PICKLAD GURKA, LINGON, POTATISPURÉ SAMT GRÄDDSAÅS

MEATBALLS WITH PICKLED CUCUMBER, LINGON BERRIES, MASHED POTATO PURÉE AND BROWN SAUCE

225 SEK

SALADE COMPOSÉE À LA GIRAFE VEGETARISK / VEGANSKT ALTERNATIV FINNS

BAKAD PALSTERNACKA MED INLAGT PÄRON, HUMMUS, TAHINIYOGHURT, ROSTADE KIKÄRTOR, DUKKAH, KORIANDER OCH ROSTAD GRÖNKÅL

BAKED PARSNIP WITH PICKLED PEAR, HUMMUS, TAHINI YOGURT, DUKKAH SPICE, CORIANDER AND ROASTED KALES

VEGETARIAN / VEGAN ALTERNATIVE AVAILABLE



245 SEK

BOUILLABAISSÉ

SYDFRANSK FISKGRYTA PÅ TORSK, LAX, MUSSLOR OCH RÄKOR MED HUMMER. SERVERAS MED GRILLAT SURDEGSBRÖD OCH SAFFRANSMAJONNÄS

SEAFOOD STEW WITH COD, SALMON, MUSSELS AND SHRIMP, INFUSED WITH LOBSTER. SERVED WITH GRILLED SOURDOUGH BREAD AND SAFFRON MAYONNAISE

325 SEK

LE POULET

MAJSKYCKLING MED SPISKUMMIN, GRÖN HARISSASÅS, JALAPEÑO-COUSCOUS OCH MEDELHAVSGRÖNSAKER

CORN-FED CHICKEN WITH CUMIN, GREEN HARISSA SAUCE, JALAPEÑO COUSCOUS AND MEDITERRANEAN VEGETABLES

325 SEK

Varmrätter

MAINS

LE POISSON

CREOLE STEKT RÖDING MED ANDOUILLE KORV OCH GOMBO SERVERAS MED ÖRTPOATIS

CREOLE FRIED TROUT WITH ANDOUILLE SAUSAGE AND GOMBO SERVED WITH HERBED POTATOES

345 SEK

LE BŒUF

SVENSK ENTRECOTE 250G MED GIRAFFENS BEARNAISESÅS, COGNACSÅS, NÖTFETTROSTAD SCHALOTTENLÖK OCH ÖRTSALLAD. SERVERAS MED POMMES FRITES

SWEDISH RIBEYE 250G WITH GIRAFE'S BEARNAISE, COGNAC SAUCE, BEEF FAT ROASTED SHALLOTS AND HERB SALAD. SERVED WITH FRENCH FRIES

495 SEK

MAROCKANSK BIFF TARTAR "BUTCHER STYLE"

MAROCKANSKT KRYDDAD RÅBIFF PÅ MALD HÖGREV, CITRONMAJONNÄS, CHILI OCH MANDLAR. SERVERAS MED POMMES FRITES

MOROCCAN SPICED MINCED CHUCK ROLL BEEF, LEMON MAYONNAISE, CHILI AND ALMONDS. SERVED WITH FRENCH FRIES

325 SEK

VID FRÅGOR OM INGREDIENSER, ALLERGENER ELLER
KÖTTETS URSPRUNG VÄNLIGEN FRÅGA VÅR PERSONAL
FOR INFORMATIONS ABOUT INGREDIENS, ALLERGIES OR OUR
MEATS ORIGIN PLEASE ASK OUR STAFF



Barnmeny

CHILDREN'S MENU

FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR

FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD

PONTUS SIGNATURE MEATBALLS

PICKLAD GURKA, LINGON OCH POTATISPURÉ MED GRÄDDSAÅS

MEATBALLS WITH PICKLED CUCUMBER, LINGON BERRIES AND MASHED POTATO PURÉE WITH BROWN SAUCE

109 SEK

TARTE MARGARITA

TARTE FLAMBÉE TOPPAS MED TOMATSÅS OCH RIVEN OST

TARTE FLAMBÉE TOPPED WITH TOMATO SAUCE AND GRATED CHEESE

95 SEK

BURGARE

HÖGREVSBURGARE MED OST, SERVERAS MED POMMES FRITES OCH SALLAD PÅ SIDAN

BURGER WITH CHEDDAR CHEESE, SERVED WITH FRENCH FRIES AND KETCHUP ON THE SIDE

109 SEK

VID FRÅGOR OM INGREDIENSER, ALLERGENER ELLER
KÖTTETS URSPRUNG VÄNLIGEN FRÅGA VÅR PERSONAL
FOR INFORMATION ABOUT INGREDIENTS, ALLERGIES OR OUR
MEATS ORIGIN PLEASE ASK OUR STAFF



Dessertes

DESSERTS

PONTUS MERINGUE SUISSE

VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS OCH LÄTTVISPAD GRÄDDE

VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND LIGHTLY WHIPPED CREAM

125 SEK

CITRON A LA GIRAFE

CITRON POSSET MED ROSMARINKAKA

LEMON POSSET WITH ROSEMARY BISCUIT

105 SEK

BEIGNETS À LA VANILLE

SERVERAS MED HASSELNÖTSGANACHE

SERVED WITH HAZELNUT GANACHE

125 SEK

FONDANT AU CHOCOLAT

CHOKLADFONDANT SERVERAS MED PISTAGEGLASS

CHOCOLATE FONDANT SERVED WITH PISTACHIO ICE CREAM

125 SEK

FROMAGE FRANÇAIS

OSTSELEKTION SERVERAS MED FIKON, HONUNG OCH HASSELNÖTTER

SELECTION OF FRENCH CHEESES SERVED WITH FIG, HONEY AND HAZELNUTS

185 SEK

CHOCOLATE TRUFFLE

45 SEK

Varma Drycker

VARMA DRYCKER

BRYGGKAFFE

BREWED COFFEE

35 SEK

PONTUS SIGNATURE TEA

PONTUS SIGNATURE TEA

40 SEK

CAPPUCINO

CAPPUCINO

45 SEK

CAFFE LATTE

CAFFE LATTE

50 SEK

ENKEL ESPRESSO

SINGLE ESPRESSO

40 SEK

DUBBEL ESPRESSO

DOUBLE ESPRESSO

45 SEK







PRICE PER CL.
PRIS PER CL.

CALVADOS

BUSNEL CALVADOS VIEILLE
30 SEK

BOULARD X.O.
40 SEK

CHÂTEAU DU BREUIL
15 ANS
40 SEK

GRAPPA

SARPA DI POLI
35 SEK

SARPA ORO DI POLI
35 SEK

JOSEPH CARTRON
BOURGOGNE VIEUX
MARC DE BOURGOGNE
40 SEK

VODKA

ABSOLUT VODKA
25 SEK

ABSOLUT ELYX
40 SEK

GREY GOOSE
40 SEK

GIN

HERNÖ GIN
LONDON DRY
35 SEK

HENDRICK'S GIN
35 SEK

MONKEY 47 GIN
40 SEK

TEQUILA & MEZCAL

DON JULIO BLANCO
45 SEK

OLMECA ALTOS REPOSADO
30 SEK

PATRÓN AÑEJO
40 SEK

MADRE MEZCAL ESPADIN
35 SEK

BITTER & APERITIF

AMARO MONTENEGRO
30 SEK

AMARO RAMAZZOTTI
25 SEK

FERNET BRANCA
30 SEK

GAMMEL DANSK
30 SEK

JÄGERMEISTER
30 SEK

SNAPS & AKVAVIT

HALLANDS FLÄDER
30 SEK

SKÅNE AKVAVIT
30 SEK

LIQUEURS

BAILEY'S IRISH CREAM
25 SEK

CARLSHAMNS
FLAGGPUNSCH
ORIGINAL
30 SEK

COINTREAU
30 SEK

DRAMBUIE
30 SEK

LUXARDO LIMONCELLO
30 SEK

MINTTU
25 SEK

SAMBUCA RAMAZZOTTI
30 SEK

*Cheers to sweet endings and
new beginnings*





LA GIRAFE

BISTRO & BAR

BY PONTUS FRITHIOF

UPPSALA