

Förrätter

STARTERS

BRÖDSERVERING

BRÖDSERVERING MED ÖRTFÄRSKOST

BREAD SERVING WITH HERB CREAM CHEESE

65 SEK

LA GIRAFES KLASSISKA CHARKSERVERING

ETT URVAL AV CHARKUTERIER, OSTAR, CORNICHONS OCH OLIVER (GÅR UTMÄRKT ATT DELA)

A SELECTION OF CHARCUTERIES AND CHEESE FROM ACROSS THE WORLD (PERFECT FOR SHARING)

195 SEK

LÄGG TILL: ANKLEVER OCH VINTERTRYFFEL

ADD ON: DUCK LIVER AND WINTER TRUFFLE

+125 SEK

VIETNAMESISKA NÊMS, SINCE 1999

FRITERADE VÅRRULLAR PÅ FLÄSK OCH RÅÄKA, MED MYNTA, SALLAD, KORIANDER OCH SÖTSYRLIG FISKSÅS

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

175 SEK

STEAK TARTARE 90 G

VÄLJ MELLAN:

- KLASSISK SERVERING MED ÄGGULA, KAPRIS, CORNICHONER, RÖDLÖK OCH DIJONSENAP
- "MOROCCAN STYLE" MED KRYDDOR, CHILI, MANDLAR OCH RISPAPPER

CHOOSE BETWEEN:

- CLASSIC SERVED WITH EGG YOLK, CAPERS, CORNICHONS, RED ONION AND DIJON MUSTARD
- "MOROCCAN STYLE", WITH SPICES, CHILI, ALMONDS AND RICE PAPER.

175 SEK

TART FLAMBÉE ALSACE

SKINKA FRÅN ALSACE, LÖK, GRUYÈREOST, CRÈME FRAÎCHE, GRÄSLÖK OCH CITRONMAJONNÄS (GÅR UTMÄRKT ATT DELA)

TART FLAMBE WITH BACON FROM ALSACE, ONION, GRUYÈRE CHEESE, SOUR CREAM AND CHIVES (PERFECT FOR SHARING)

175 SEK

TART FLAMBÉE CHÈVRE VEGETARISK / VEGANSKT ALTERNATIV FINNS

GETOSTCRÈME MED KRISPIG VITLÖK, SCHALOTTENLÖK OCH CHILIOLJA

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



165 SEK

GRATINERAD LÖKSOPPA

FRANSK OSTGRATNIERAD LÖKSOPPA

CLASSIC FRENCH CHEESE GRATINÉ ONION SOUP

130 SEK

Varmrätter

MAINS

FISKGRYTA BOUILLABAISE

SYDFRANSK FISKGRYTA PÅ TORSK, LAX, BLÅMUSSLOR OCH RÄKOR,
SERVERAS MED GRILLAT SURDEGSBRÖD OCH ROUILLE

SOUTHERN FRENCH FISH STEW WITH COD, SALMON, MUSSELS AND SHRIMP,
SERVED WITH GRILLED SOURDOUGH BREAD AND ROUILLE

325 SEK

RÖDINGFILÉ

RÖDINGFILÉ MED SANDEFJORDSÅS, FORELLROM, GRÄSLÖK OCH POTATIS FONDANT

TROUT FILLET WITH SANDEFJORD SAUCE, TROUT ROE, CHIVES AND FONDANT POTATOES

345 SEK

VÅR KLASSISKA KALVSCHNITZEL CORDON BLEU

KALVSCHNITZEL CORDON BLEU MED CAFÉ DE PARIS SMÖR, LÖK,
KAPRIS OCH SALLAD SAMT POMMES FRITES

VEAL SCHNITZEL CORDON BLEU WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER, ONION,
CAPERS, SALAD AND FRENCH FRIES

325 SEK

LAMMLÄGG TAGINE

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

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

295 SEK

CHEESBURGARE PÅ SVENSK HÖGREV, 160 G

GRUYÉRE OCH CHEDDAR, KARAMELLISERAD LÖK, SVART AIOLI OCH POMMES FRITES

BURGER 160G WITH GRUYÉRE AND CHEDDAR CHEESE, CARAMELISED ONION, BLACK AIOLI AND FRENCH FRIES

235 SEK



PONTUS KÖTTBULLAR

KÖTTBULLAR MED POTATISPURÉ, GRÄDDSA, PRESSGURKA OCH RÅRÖRDA LINGON

SWEDISH MEATBALLS WITH POTATO PURÉE, CREAM SAUCE, PICKLED CUCUMBER AND LINGONBERRIES

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 KALE VEGETARIAN / VEGAN ALTERNATIVE AVAILABLE

245 SEK

Varmrätter

MAINS

1/2 ROSTAD SVENSK MAJSKYCKLING

MAJSKYCKLING MED SPISKUMMIN, GRÖN HARISSA, JALAPENO OCH COUSCOUS

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

325 SEK

GRILLAD ENTRECÔTE "FRITES & BÉARNAISE", 250 G

SVENSK ENTRECÔTE, BÉARNAISE, COGNACSÅS, CONFITERAD SCHALOTTENLÖK, POMMES FRITES OCH ÖRTSALLAD

SWEDISH RIBEYE 250 G, BÉARNAISE SAUCE, COGNAC SAUCE, CONFIT SHALLOTS, FRENCH FRIES AND HERB SALAD

495 SEK

STEAK TARTARE, 180 G

SERVERAS KLASSISKT MED ÄGGULA, KAPRIS, CORNICHONER, RÖDLÖK OCH DIJONSENAP
ALTERNATIVT MED "MORROCCAN STYLE", MED KRYDDOR, CHILI, MANDLAR OCH RISPAPPER

*SERVED CLASSIC WITH EGG YOLK, CAPERS, CORNICHONS, RED ONION AND DIJON MUSTARD
OR ALTERNATIVELY IN "MOROCCAN STYLE", WITH SPICES, CHILI, ALMONDS AND RICE PAPER.*

275 SEK

Sidorätter

SIDES

POMMES FRITES MED RAZ EL HANOUT

RAZ EL HANOUT FRENCH FRIES

55 SEK

SPISKUMMINROSTADE MORÖTTER

CUMIN ROASTED CARROTS

65 SEK

LOUISIANASALLAD

LOUISIANA SALAD

65 SEK

BEARNAISE

BÉARNAISE

45 SEK

AIOLI

45 SEK

Desserten

DESSERTS

PONTUS MARÄNGSUISSE

VANILJGLASS, CHOKLADMARÄNG, VISPGRÄDDE OCH VARM CHOKLADSÅS

VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE MERINGUE, WHIPPED CREAM AND WARM CHOCOLATE SAUCE

125 SEK

CITRONCRÉME MED ROSMARINKAKA

KLASSISKT LEMON POSSET MED ROSMARINKAKA

CLASSIC LEMON POSSET WITH ROSEMARY BISCUIT

95 SEK

NYBAKADE BEIGNETS

FYLDA MED HASSELNÖTSGANACHE. SERVERAS MED VANILJGLASS

FILLED WITH HAZELNUT GANACHE. SERVED WITH VANILLA 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

VARM CHOKLADFONDANT

VARM CHOKLADFONDANT MED PISTAGEGLASS

CHOCOLATE FONDANT SERVED WITH PISTACHIO ICE CREAM

125 SEK

URVAL AV GLASS OCH SORBET

HEMGJORD GLASS OCH SORBET, FRÅGA PERSONALEN OM DAGENS SMAKER

SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET. ASK OUR STAFF ABOUT TODAY'S FLAVORS

45 SEK/BIT/EACH

CHOKLADTRYFFEL

CHOCOLATE TRUFFLE

45 SEK

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 GRÄDDSA

MEATBALLS WITH PICKLED CUCUMBER, LINGONBERRIES 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 SALAD ON THE SIDE

109 SEK

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

