



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 INFORMATION ABOUT INGREDIENTS, ALLERGIES OR THE
ORIGIN OF OUR MEAT PLEASE ASK OUR STAFF*



Sip further delights ahead!



Cocktails

SIGNATURER

SIGNATURES

165 SEK

PARADISO

HAVANA CLUB 3, PASSIONSFRUKT,
MANGO, LIME, KOKOSSKUM
HAVANA CLUB 3, PASSION FRUIT,
MANGO, LIME, COCONUT FOAM

RASPBERRY EXPRESS

BEEFEATER GIN, HALLON, VERJUS, TONIC
BEEFEATER GIN, RASPBERRY, VERJUS, TONIC

LA GIRAFE MULE

ABSOLUT VODKA, GEORGIA PEACH BY
PONTUS FRITHIOF, LIME, GINGER BEER
ABSOLUT VODKA, GEORGIA PEACH BY
PONTUS FRITHIOF, LIME, GINGER BEER

SPICY PINEAPPLE

OLMECA ALTOS PLATA, APEROL, ANANAS, LIME,
RÖD CHILI, AGAVE, KOKOSMJÖLK
OLMECA ALTOS PLATA, APEROL, PINEAPPLE, LIME,
RED CHILI, AGAVE, COCONUT MILK

COOL AS A CUCUMBER

HENDRICK'S GIN, ST GERMAIN, TIO PEPE,
GURKA, SYRLIG ÄPPLEJUICE, CO2
HENDRICK'S GIN, ST-GERMAIN, TIO PEPE,
CUCUMBER, TART APPLE JUICE, CO2

LEMON NEGRONI

MALFY GIN CON LIMONE, SUZE,
LILLET BLANC, LIMONCELLO
MALFY GIN CON LIMONE, SUZE,
LILLET BLANC, LIMONCELLO

APPLE & VANILLA

MAKER'S MARK, GALLIANO, CITRON,
ÄPPLEROCK CANDY, TONKABÖNA, MJÖLK
MAKER'S MARK, GALLIANO, LEMON,
APPLE ROCK CANDY, TONKA BEAN, MILK

KLASSIKER

CLASSICS

165 SEK

NEGRONI

BEEFEATER GIN, CAMPARI,
CARPANO CLASSICO

OLD FASHIONED

MAKER'S MARK, DEMERARA,
ANGOSTURA BITTERS

DRY MARTINI

TANQUERAY NO TEN, NOILLY PRAT, OLIVER
TANQUERAY NO. TEN, NOILLY PRAT, OLIVE

ESPRESSO MARTINI

ABSOLUT VODKA, KAHLÜA,
ESPRESSO

MIDORI SOUR

MIDORI, CITRON, SOCKER, ÄGGVITA
MIDORI, LEMON, SUGAR, EGG WHITE

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.

Cocktails

SPRITZERS

165 SEK

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA, APELSIN
APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE

CAMPARI SPRITZ

CAMPARI, PROSECCO, SODA, APELSIN
CAMPARI, PROSECCO, SODA, ORANGE

SPRITZ BY THE SEA

ITALICUS, YUZU, PROSECCO, PINK GRAPEFRUIT SODA
ITALICUS, YUZU, PROSECCO, PINK GRAPEFRUIT SODA

HUGO

FLÄDER LIKÖR, PROSECCO, SODA, LIME, MYNTA
ELDERFLOWER LIQUEUR, PROSECCO, SODA, LIME, MINT

SARTI SPRITZ

SARTI, PROSECCO, SODA, LIME

ALKOHOLFRI SPRITZ CORDINO

CORDINO, SODA, APELSIN
CORDINO, SODA, ORANGE

MOCKTAILS

75 SEK

PINK LEMONADE

HALLON, VERJUS, PINK GRAPEFRUIT SODA
RASPBERRY, VERJUS, PINK GRAPEFRUIT SODA

PARADISO

PASSIONSFRUKT, MANGO, LIME, SODA, KOKOSSKUM
PASSION FRUIT, MANGO, LIME, SODA, COCONUT FOAM

COOL AS A CUCUMBER

GURKA, SYRLIG ÄPPLEJUICE, CO₂
CUCUMBER, TART APPLE JUICE, CO₂

Vinlista La Girafe

WINE LIST LA GIRAFE

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

CHAMPAGNE & SPARKLING

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 PURE BRUT NATUR

PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY, FRA, NV

1500 SEK

JEIO PROSECCO

GLERA, ITA, NV

115/495 SEK

VITA VINER

WHITE WINES

MARIUS BLANC

VERMENTINO, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRA, 2024

125/485 SEK

CHABLIS SAINT CLAIRE J.M BROCARD

CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRA, 2024

175/695 SEK

BOURGOGNE BLANC JOSEPH DROUHIN

CHARDONNAY, BOURGOGNE, FRA, 2024

145/575 SEK

SW EBERBACH TROCKEN

RIESLING, RHEINGAU, GER, 2022

140/550 SEK

SOALHEIRO

ALVARINHO, MINHO, POR, 2024

150/595 SEK

Vinlista La Girafe

WINE LIST LA GIRAFE

RÖDA VINER

RED WINES

MARIUS ROUGE

GRENACHE, SYRAH, LANGUEDOC-ROUSSILLON FRA, 2024

125/485 SEK

BOURGOGNE ROUGE JOSEPH DROUHIN

PINOT NOIR, BOURGOGNE, FRA, 2023

185/725 SEK

CÔTE DU RHÔNE, BELLERUCHE ROUGE, M. CHAPOUTIER

GRENACHE, SYRAH, RHÔNE, FRA, 2024

150/575 SEK

CHIANTI CLASSICO RISERVA ROCCA GUICCIARDA RICASOLI

SANGIOVESE, TOSCANA, ITA, 2021

160/625 SEK

SYROCCO ALLAIN GRALLIOT

SYRAH, ZENATA, MAR, 2023

170/650 SEK

ORANGE VINER

ORANGE WINES

CULLEN AMBER

SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC,
MARGARET RIVER, AUS, 2021

750 SEK

ROSÉVINER

ROSÉ WINE

PETIT CUVÉE MADAME

SYRAH, CINSAULT, GRENACHE, MOURVÈDRE,
CABERNET SAUVIGNON, PROVENCE, FRA, 2025

135/525 SEK

SÖTA VINER

SWEET WINES

CHÂTEAU TIRECUL LES PINS

SÉMILLON, MUSCADELLE, MONBAZILLAC, FRA, 2023

125/600 SEK

KRACHER CUVÉE BEERENAUSLESE

WELSCHRIESLING, CHARDONNAY,
BURGENLAND, AUT, 2021

155/750 SEK

CHURCHILLS LATE BOTTLED VINTAGE

RED PORT BLEND, DOURO, POR, 2019

95/850 SEK

Öl & Cider

BEER & CIDER

FATÖL

DRAFT BEER

MARIESTADS EXPORT

5,3 VOL. %

99/59 SEK

MENABREA BIONDA

4,8 VOL. %

109/69 SEK

HAZY BULLDOG APA

5,8 VOL. %

109/69 SEK

FLASKÖL

BOTTLED BEER

KRUSOVICE IMPERIAL

5,0 VOL. %

79 SEK

A SHIP FULL OF IPA

5,8 VOL. %

79 SEK

SITTING BULLDOG IPA

6,4 VOL. %

89 SEK

THE TAIL OF A WHALE

5,8 VOL. %

75 SEK

DAURA DAMM GLUTENFRI LAGER

5,4 VOL. %

85 SEK

CIDER

CIDER

BRISKA PÄRONCIDER

SVENSK CIDER, 4,5 VOL. %

90 SEK

CIDRAIE ORIGINAL EKO

FRANSK CIDER, 4,0 VOL. %

90 SEK

Alkoholfria Drycker

ALCOHOL FREE

VIN
WINE

EINS ZWEI ZERO
RIESLING, GER
100/315 SEK

LEITZ ZERO POINT FIVE
PINOT NOIR, GER
100/315 SEK

ÖL & CIDER
ALCOHOL FREE

GW'S NYKTRA
0,5 VOL. %
60 SEK

BRISKA PÄRONCIDER
ALKOHOLFRI
0,5 VOL. %
45 SEK

TOSTERUP PREMIUM CIDER ALKOHOLFRI
0 VOL. %, SWE
120 SEK

LÄSK, JUICE & MUST
SODAS, JUICE & SWEDISH MUST

COCA-COLA
COCA-COLA ZERO
SPRITE
FANTA
37 SEK

APELSINJUICE
ORANGE JUICE
35 SEK

ÄPPELJUICE
APPLE JUICE
35 SEK

TOSTERUP PREMIUM MUST
120 SEK

Start your culinary journey here



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, SAUTERNESGELE OCH SVART TRYFFEL

ADD ON: DUCK LIVER, SAUTERNES JELLY AND BLACK TRUFFLE

+125 SEK

VIETNAMESISKA NÊMS, SINCE 1999

FRITERADE VÅRRULLAR PÅ FLÄSK OCH RÅRÄKA, 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, RISPAPPER OCH CITRONMAJONNÄS

CHOOSE BETWEEN:

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

185 SEK

TART FLAMBÉE ALSACE

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

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

175 SEK

TART FLAMBÉE CHÈVRE VEGETARISKT / VEGANSKT ALTERNATIV FINNS

GETOSTCRÈME MED VÅRÖRTER, VITLÖK, VALNÖTTER, HET HONUNG OCH PICKLAD SCHALOTTENLÖK

TART FLAMBÉE WITH GOAT CHEESE CREAM, SPRING HERBS, GARLIC, WALNUTS, HOT HONEY AND SHALLOTS
VEGETARIAN / VEGAN OPTION AVAILABLE

165 SEK



VIT SPARRIS

CITRONBRÄSSERAD VIT SPARRIS SERVERAD MED BEURRE BLANC, BRYNT SMÖR OCH HASSELNÖTSSMULOR

LEMON-BRAISED WHITE ASPARAGUS SERVED WITH BEURRE BLANC, BROWN BUTTER AND HAZELNUT CRUMBLE

195 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, BROCCOLINO, GRÄSLÖK OCH POTATISGRATÄNG

TROUT FILLET WITH SANDEFJORD SAUCE, TROUT ROE, BROCCOLINI, CHIVES AND POTATO GRATIN

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

MAROCKANSKT KRYDDAD LAMMKEBAB

VÅRLAMMSKEBAB MED KORIANDER FLAT BREAD, GRANATÄPPELSALLAD, MUHAMMARA,
BABA GANOUSH OCH MYNTAYOGHURT

*MOROCCAN SPICED SPRING LAMB KEBAB WITH CORIANDER FLATBREAD, POMEGRANATE SALAD,
MUHAMMARA, BABA GANOUSH AND MINT YOGURT*

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

CONFITERAD ANKA

KRISPIG CONFITERAD ANKA MED RAMSLÖKSPOLENTA, SPENAT, ROSTADE KRONÄRTSKOCKOR
OCH MURKELSÅS

CRISPY DUCK CONFIT WITH WILD GARLIC POLENTA, SPINACH, ROAST ARTICHOKE AND MOREL SAUCE

325 SEK

SALADE COMPOSÉE À LA GIRAFE VEGETARISKT / VEGANSKT ALTERNATIV FINNS

MAJSFRITTERS MED BASILIKA & CHILI, POCHERAT ÄGG, AVOKADO OCH VATTENKRASSE

*SWEETCORN, BASIL AND CHILI FRITTERS WITH POACHED EGG, AVOCADO PURÉE AND WATERCRESS SALAD
VEGETARIAN / VEGAN ALTERNATIVE AVAILABLE*

245 SEK



Varmrätter

MAINS

ROSTAD FRANSK MAJSKYCKLING

MAJSKYCKLING MED SPISKUMMIN, GRÖN HARISSA OCH COUSCOUS TOPPAD
MED MEDELHAVSGRÖNSAKER

*CORN-FED CHICKEN WITH CUMIN, GREEN HARISSA, AND COUSCOUS TOPPED
WITH MEDITERRANEANVEGETABLES*

325 SEK

GRILLAD ENTRECÔTE "FRITES & BÉARNAISE", 250 G

SVENSK ENTRECÔTE, BÉARNAISE, COGNACSÅS, HARICOTS VERTS OCH
SCHALOTTENLÖKSSALLAD SAMT POMMES FRITES

*SWEDISH RIBEYE 250 G, BÉARNAISE SAUCE, COGNAC SAUCE, GREEN BEANS AND
SHALLOT SALAD WITH FRENCH FRIES*

545 SEK

STEAK TARTARE, 180 G

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

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

340 SEK

Sidorätter

SIDES

POMMES FRITES MED RAS EL HANOUT

RAS EL HANOUT FRENCH FRIES

55 SEK

SPISKUMMINROSTADE MORÖTTER

CUMIN ROASTED CARROTS

65 SEK

LOUISIANASALLAD

LOUISIANA SALAD

65 SEK

BÉARNAISE

45 SEK

AIOLI

45 SEK

Dessertes

DESSERTS

PONTUS MARÄNGSUISSE

VANILJGLASS, CHOKLADMARÄNG, VISPGRÄDDE OCH VARM CHOKLADSÅS

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

125 SEK

CHAMPAGNEPOCHERAD RABARBER

MED VANILJKRÄM OCH CITRONKAKA

CHAMPAGNE POACHED RHUBARB WITH VANILLA CUSTARD AND LEMON CAKE

125 SEK

VANILJ MADALINS

MED POCHERADE KÖRSBÄR OCH AMARETTOGLASS

VANILLA MADALINS WITH POACHED CHERRIES AND AMARETTO ICE CREAM

125 SEK

VARM CHOKLADFONDANT

MED APELSINPURÉ OCH PISTASCHGLASS

CHOCOLATE FONDANT SERVED WITH ORANGE PUREE AND PISTACHIO ICE CREAM

135 SEK

FROMAGE FRANÇAIS

OSTSELEKTION SERVERAS MED FIKON, HONUNG OCH HASSELNÖTTER

SELECTION OF FRENCH CHEESES SERVED WITH FIG, HONEY AND HAZELNUTS

185 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 MARGHERITA

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



Varma Drycker

WARM BEVERAGES

VARMA DRYCKER

BRYGGKAFFE
BREWED COFFEE
35 SEK

PONTUS SIGNATURE TEA
PONTUS SIGNATURE TEA
40 SEK

CAPPUCCINO
CAPPUCCINO
45 SEK

CAFFE LATTE
CAFFE LATTE
50 SEK

ENKEL ESPRESSO
SINGLE ESPRESSO
40 SEK

DUBBEL ESPRESSO
DOUBLE ESPRESSO
45 SEK





A warm ending to your experience.

Whiskey

PRIS PER CL.
PRICE PER CL.

SKOTSK SINGLE MALT

SCOTCH SINGLE MALT

MACALLAN DOUBLE CASK

12 YEARS

45 SEK

HIGHLAND PARK

12 YEARS

35 SEK

THE GLENLIVET

18 YEARS

60 SEK

LAPHROAIG

10 YEARS

35 SEK

SKOTSK BLENDED

SCOTCH BLENDED

THE FAMOUS GROUSE

25 SEK

CHIVAS REGAL

12 YEARS

30 SEK

JOHNNIE WALKER

BLACK LABEL

12 YEARS

35 SEK

MONKEY SHOULDER

40 SEK

IRLÄNSK

IRISH

JAMESON

25 SEK

JAMESON BLACK BARREL

40 SEK

REDBREAST SINGLE POT STILL

12 YEARS

50 SEK

JAPANSK

JAPANESE

NIKKA FROM THE BARREL

60 SEK

AMERIKANSK

AMERICAN

JACK DANIEL'S

25 SEK

FOUR ROSES SINGLE BARREL

40 SEK

MAKER'S MARK

45 SEK

THOMAS H. HANDY

SAZERAC RYE

449 SEK

WILLIAM LARUE WELLER

380 SEK

E.H TAYLOR SINGLE BARREL

299 SEK

E.H TAYLOR BOURBON

365 SEK

Avec

PRIS PER CL.
PRICE PER CL.

ROM

RUM

HAVANA CLUB SELECCIÓN
DE MAESTROS
40 SEK

BUMBU ORIGINAL
45 SEK

RON ZACAPA RON SOLERA
NO. 23
40 SEK

BRUGAL 1888
50 SEK

DIPLOMATICO RESERVA
EXCLUSIVA
40 SEK

ANGOSTURA 1919
35 SEK

KONJAK

COGNAC

MARTELL VS
30 SEK

MARTELL VSOP
40 SEK

MARTELL CORDON BLEU
70 SEK

BITTER & APERITIF

AMARO MONTENEGRO
30 SEK

FERNET BRANCA
25 SEK

BRANCA MENTA
25 SEK

JÄGERMEISTER
25 SEK

GAMMEL DANSK
30 SEK

RICARD PASTIS
35 SEK

CALVADOS

BOULARD GRAND SOLAGE
30 SEK

BOULARD X.O
40 SEK

GRAPPA

SARPA DI POLI
35 SEK

SARPA ORO DI POLI
40 SEK

LIKÖR

LIQUEUR

BAILEYS
25 SEK

COINTREAU
30 SEK

LIMONCELLO DI CAPRI
25 SEK

SAMBUCA RAMAZOTTI
30 SEK

HITTAR DU INTE DIN FAVORITAVEC?
FRÅGA BARA PERSONALEN

CAN'T FIND YOUR FAVOURITE AVEC?
JUST ASK OUR STAFF



LA GIRAFE

BISTRO & BAR

BY PONTUS FRITHIOF

UPPSALA