



# LA GIRAFE BISTRO & BAR

BY PONTUS FRITHIOF

UPPSALA

A BISTRO & BAR WHERE

THE GASTRONOMY

FOLLOWS FRENCH FOOTSTEPS

AROUND THE WORLD



## Snacks

PROVENÇALSKA OLIVER VEGAN  
MARINERADE MED CITRON OCH OREGANO

MARINATED PROVENÇALE OLIVES  
WITH LEMON AND OREGANO VEGAN



75 SEK

RÖKTA MANDLAR VEGAN

SMOKED ALMONDS VEGAN



65 SEK

POMMES FRITES VEGETARISK

MED RAS EL HANOUT OCH AIOLI

SPICED FRENCH FRIES WITH RAS EL HANOUT,  
SERVED WITH AIOLI VEGETARIAN



65 SEK

JORDNÖTTER VEGETARISK

ROSTADE MED RAS EL HANOUT OCH LIME

RAS EL HANOUT ROASTED PEANUTS  
WITH LIME VEGETARIAN



65 SEK

ROTFRUKTSCHIPS VEGAN

ROOT VEGETABLE CHIPS VEGAN



65 SEK

SÄG GÄRNA TILL PERSONALEN OM  
DU HAR SÄRSKILDA KOSTÖNSKEMÅL

PLEASE FEEL FREE TO ASK OUR STAFF IF YOU HAVE  
ANY SPECIAL DIETARY REQUESTS



# Terrasmeny

## LA GIRAFES KLASSISKA CHARKSERVERING ETT URVAL AV CHARKUTERIER, OSTAR, CORNICHONS OCH OLIVER (GÅR UTMÄRKT ATT DELA)

A SELECTION OF CHARCUTERIES, CHEESE, CORNICHONS  
AND OLIVES 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 RÅRÅKA, MED MYNTA, SALLAD, KORIANDER OCH SÖTSYRLIG FISKSÅS

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

175 SEK

## TART FLAMBÉE ALSACE

SKINKA FRÅN ALSACE, LÖK, GRUYÉREOST, 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

## PONTUS RÄKSMÖRGÅS

HANDSKALADE RÄKOR, MAJONNÄS, RÅGBRÖD, KOKT  
ÄGG, PICKLAD GURKA, FORELLROM, SENAPSFRÖN,  
CITRON OCH DILL

SHRIMP SANDWICH HAND PEELED SHRIMP,  
MAYONNAISE, RYE BREAD, BOILED EGG WITH  
PICKLED CUCUMBER, TROUT ROE, MUSTARD  
SEEDS, LEMON AND DILL

295 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

## CHEESBURGARE PÅ SVENSK HÖGREV, 160 G GRUYÈRE OCH CHEDDAR, KARAMELLISERAD LÖK, SVART AIOLI OCH POMMES FRITES

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

235 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 OPTION AVAILABLE

245 SEK



# Dessert

## 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

105 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

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