

La Girafe Meny

Förrätter

STARTERS

LA GIRAFES STORA OST OCH CHARKBRICKA
SERVERAS MED OLIVER, MANDLAR, HUMMUS,
KYCKLINGLEVERMOUSSE SAMT FIKON OCH FRÖKNÄCKE

LA GIRAFE'S BIG CHEESE AND CHARCUTERIE TRAY:
SERVED WITH OLIVES, ALMONDS, HUMMUS, CHICKEN LIVER MOUSSE
WITH FIGS AND SEED CRACKERS 224 SEK

MAROCAIN TARTAR 90G OR 160G
"MOROCCAN STYLE" KRYDDOR, CHILI, MANDLAR, RISPAPPER O CH
CITRONMAJONNÄS

"MOROCCAN STYLE" SPICES, CHILI, ALMONDS, RICE PAPER AND
LEMON MAYONNAISE 195 / 315 SEK

BURRATA DIAVOLO
BAKAD BURRATA MED N´DUJA, TOMATER, PISTAGENÖTTER OCH
MYNTA
BAKED BURRATA WITH NDUJA WITH TOMATO, PISTACHIOS AND MINT 168 SEK

VIETNAMESISKA NÊMS, SINCE 1999
FRITERADE VÄRRULLAR PÅ FLÄSK OCH RÄKOR MED MYNTA,
SALLAD, KORIANDER OCH SÖTSYRLIG FISKSÅS
FRIED SPRING ROLLS WITH PORK AND PRAWNS SERVED WITH MINT, CORIAN-
DER AND
SWEET & SOUR FISH SAUCE 176 SEK

"POPCORN"-SHRIMP
TEMPURAFRITERADE VANNAMEIRÄKOR MED YUZUMAJONNÄS
OCH SOJA- OCH INGEFÄRSDIPP
TEMPURA DEEP FRIED VANNAMEI PRAWNS WITH YUZU MAYONNAISE AND
A SOY-GINGER DIP 176 SEK

TONFISK "NOBU"
TONFISKTARTAR MED AVOCADO, WASABI, HONUNG, SESAM, ING-
EFÄRA OCH PONZUDRESSING
TUNA TARTARE WITH AVOCADO, WASABI, HONEY, SESAME,
GINGER AND PONZU DRESSING 179 SEK

KANTARELLTOAST
KRÄMIGA KANTARELLER MED CURRY, ÄPPLE, SILVERLÖK OCH SE-
NAPSÖRT
CREAMY CHANTERELLE WITH CURRY, APPLE, SILVER ONION AND
MUSTARD HERB 168 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

Varmrätter

MAINS

TOURNEDOS
GRILLAD SVENSK OXFILÉ 200G MED SMÖR SAUTERAD SPENAT,
PEPPAR- OCH COGNACSÅS.
SERVERAS MED ÖRTSALLAD, HARICOTS VERTS OCH FRITERAD
KLYFTPOTATIS
GRILLED SWEDISH BEEF TENDERLOIN (200G) WITH BUTTER-SAUTÉED SPINACH
AND A PEPPER-COGNAC SAUCE.
SERVED WITH A HERB SALAD, HARICOTS VERTS AND
DEEP-FRIED POTATO. 609 SEK

SHORT RIB OSSU BOCCU
RÖDVINSBRÄSERAT SHORT RIB MED SAFFRANSRISOTTO OCH
KUMMINROSTADE MORÖTTER
RED WINE-BRAISED SHORT RIB WITH SAFFRON RISOTTO AND
CUMIN CARROTS 457 SEK

VÅR KLASSISKA FLÄSKSCHNITZEL
MED CAFÉ DE PARIS SMÖR, BÖNRAGU, TOMAT,
SCHALOTTENLÖK, PERSILJA, DRAGON.
SERVERAS MED RÖDVINSSÅS OCH KRYDDADE POMMES FRITES
PORK SCHNITZEL WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER, BEAN RAGU,
TOMATO, SHALLOT, PARSLEY, TARRAGON.
SERVED WITH RED WINE SAUCE AND SPICED FRIES 295 SEK

BROCHETTE RAS EL HANOUT
GRILLADE LAMMSPETT MED FEFERONI, HUMMUS,
MUHAMMARA, LABNEH, FLAT BREAD OCH TABBOULEH
GRILLED LAMB SKEWERS, SERVED WITH FEFERONI, HUMMUS,
MUHAMMARA, LABNEH, FLATBREAD AND TABBOULEH 358 SEK

COQ DE MAÏS
ROSTAD HALV MAJSKYCKLING MED STEKTA GRÖNSAKER,
GRÖN HARISSA OCH JALAPENO. SERVERAS MED PÄRLCOUSCOUS
ROASTED HALF CORN-FED CHICKEN WITH SAUTÉED VEGETABLES,
GREEN HARISSA AND JALAPEÑO. SERVED WITH PEARL COUSCOUS 317 SEK

LINGUINI OU À LA MARINIÈRE
KRÄMIG SAFFRANSÅS MED RÄKOR, BLÅMUSSLOR,
ZUCCHINI, TOMAT, DRAGON OCH CITRON
CREAMY SAFFRON SAUCE WITH SHRIMP, MUSSELS, ZUCCHINI,
TOMATO, TARRAGON AND LEMON 325 SEK

MISOGLASERAD TORSK
HALSTRAD MISOMARINERAD TORSKRYGG MED
PONZUDRESSING OCH SALLAD PÅ GRÖN PAPAYA,AVOKADO,
KORIANDER, CHILI, INGEFÄRA OCH CASHEWS
MISO-MARINATED COD WITH PONZU DRESSING AND SALAD WITH
GREEN PAPAYA, AVOCADO, CILANTRO, CHILI, GINGER, AND CASHEWS 449 SEK

PITHIVIER À LA GIRAFE

FRANSK SMÖRDEGSPAJ MED RICOTTA, SPENAT, ROSMARIN,
GLASERADE MORÖTTER SAMT ROTSELLERI OCH TRYFFEL
FRENCH PIE WITH RICOTTA, SPINACH, ROSEMARY, GLAZED CARROTS
AND CELERIAC PURÉE WITH TRUFFLE 258 SEK

La Girafe Meny

Dessерter

DESSERTS

MARÄNGSWISS DE LUXE

CHOKLADMARÄNGER MED VALRHONACHOKLADSÅS,
LÄTTVISPAD GRÄDDE OCH VANILJGLASS

CHOCOLATE MERINGUES WITH VALRHONA CHOCOLATE SAUCE,
LIGHTLY WHIPPED CREAM AND VANILLA ICE CREAM

118 SEK

TARTE TATIN

KLASSISK TARTE TATIN GJORD PÅ SVENSKA HÖSTÄPPLEN OCH
VANILJGLASS

CLASSIC TARTE TATIN MADE WITH SWEDISH AUTUMN APPLES AND
VANILLA ICE CREAM

147 SEK

LEMON POSSET

KLASSISK ENGELSK CITRONCREMÉ SERVERAS MED ROSMARINCRUMBLE
OCH HALLON

CLASSIC ENGLISH LEMON CREAM SERVED WITH ROSEMARY CRUMBLE AND
RASPBERRIES

109 SEK

CHOKLADMOUSSE

SERVERAS MED BÄR OCH VISPAD GRÄDDE, TOPPAS MED HASSELNÖTTER

CHOCOLATE MOUSSE SERVED WITH BERRIES AND WHIPPED CREAM,
TOPPED WITH HAZELNUTS

185 SEK/2 PERS 350 SEK 4/PERS

CRÉME GLACÉE DU JOUR

URVAL AV GLASS OCH SORBET, FRÅGA PERSONALEN OM
DAGENS SMAKER

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

59 SEK/KULA/SCOOP

T.E.C

TRYFFEL + ESPRESSO + COGNAC

CHOCOLATE TRUFFLE, ESPRESSO & COGNAC

164 SEK

CHOKLADTRYFFEL

CHOCOLATE TRUFFLE

59 SEK

Boka Bord

BOOK A TABLE



Öppettider

OPENING HOURS

TISDAG- TORSDAG
TUESDAY-THURSDAY

11.00–23.00 (KÖKET STÄNGER/KITCHEN CLOSES 21.30)

FREDAG-LÖRDAG
FRIDAY-SATURDAY

11.00–SENT (KÖKET STÄNGER/KITCHEN CLOSES 22.30)

Dagens lunch

LUNCH OF THE DAY

MÅNDAG-FREDAG
MONDAY-FRIDAY

11.00–14.00

DAGENS LUNCHMENY
TODAY'S LUNCH MENU



Samtliga Menyер

ALL MENUS

BISTROMENY, VINLISTA OCH BARMENY
BISTRO MENU, WINE LIST AND BAR MENU



lagirafeupsala@pontusfrithiof.com
www.lagirafeupsala.com