

ÄTA

På Fotografiska strävar vi efter att skapa gröna matupplevelser som ger en god eftersmak, både för dig i kväll och för vår planet i framtiden.

Vårt kök serverar växträtter utifrån säsong och vilka råvaror som är bäst för dagen. Vi jobbar ständigt med att inget ska gå till spillo genom att utmana vår kreativitet så att vi tar tillvaro på jordens resurser på bästa sätt.

Vi rekommenderar 4 rätter per person, varav en söt. Varje rätt kostar 135 kr. Eller så kan du bestämma dig för att gå "all in" och njuta av den fullständiga Fotografiska-upplevelsen med 6 serveringar för 725 kr per person. För denna beställning krävs att hela sällskapet väljer "All in", minimum 2 personer.

INNAN

Premier cru Champagne, 155 kr
Naturligt mousserande, 125 kr
Kvällens öl, 85 kr
Kvällens alkoholfria, 60 kr
Vitt/rött från vinkällaren, 145/700 kr

FÖRST

Kalla

Sensommartomater, skaldjursemulSION, fänkålsvinägrett och gårdagens bröd
Betor och blast, getyoghurt och sriracha
Potatis, rökt gräddfil och rom

Varma

Bondböner "bolito misto", grönmynta och roslagstomater
Kantarell, kryddostkräm, pepparrot och forellrom
Purjolök, rökt hollandaise och ramslöskapris
Kompostbakad **gul lök**, svamp, jordärtskocka & tryffel

Tillbehör

Fråga servisen om dagens fisk eller kött

SEDAN

Söta

"Pressgurka", krondillglass och citronverbena
Blåbär, gransorbet och mandelclafoutis
Sensommarjordgubbar, gatkamomill och flan (creme caramel)
Malvina jordgubbssorbet 55 kr

Våra favoriter 495 kr

Potatis, rökt gräddfil och rom
Bondböner "bolito misto", grönmynta och roslagstomater
Kompostbakad **gul lök**, svamp, jordärtskocka & tryffel
Sensommarjordgubbar, gatkamomill och flan (creme caramel)

EAT

Here at Fotografiska we aim to create a “greener gastronomy” leaving a delicious after-taste both for you tonight, and for the future. From our kitchen we serve vegetable focused dishes working with the seasons. We endeavor to waste nothing, challenging our imaginations to make the most of the earths resources.

We recommend 4 dishes per person: 3 savoury, 1 sweet.
Each dish is priced at 135 SEK.

Alternatively you can go “ALL IN”.

This menu offers you taste of every dish and is priced at 725 SEK.
Minimum 2 people, and you must all go “ALL IN”.

FIRST

Premier cru Champagne, 155 SEK
Natural sparkling, 125 SEK
Beer of the evening, 85 SEK
Alcohol-free of the evening, 60 SEK
White/red from the basement, 145/700 SEK

THEN

Cold

Late summer tomatoes, shellfish emulsion, fennel vinaigrette and yesterdays bread
Beetroots and their tops, goats yoghurt and house-made sriracha
Brown butter **potatoes**, smoked sour cream and roe

Warm

Broad beans “bollito misto”, spearmint and Roslagen tomatoes
Chanterelles, kryddost cream, horseraddish and trout roe
Leek, smoked hollandaise, apple and ramson capers
Compost-baked **onion**, mushroomms, Jerusalem artichoke and truffle

Sides

Ask your waiter for today’s fish or meat

LAST

Sweet

“Pressgurka” (sweet pickled cucumber), flowering dill ice cream and lemon verbena
Blueberries, spruce sorbet and almond clafoutis
Late summer strawberries, pineapple weed and caramelized milk
Malvina strawberry sorbet 55 SEK

Our favourites 495 SEK

Brown butter **potatoes**, smoked sour cream and roe
Broad beans “bollito misto”, spearmint and Roslagen tomatoes
Compost-baked **onion**, mushroomms, Jerusalem artichoke and truffle
Late summer strawberries, pineapple weed and caramelized milk