

ÄTA

På Fotografiska strävar vi efter att skapa grönare 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 gå "All In" med alla rätter för 725 kr per person.

"All In" gäller för minst 2 personer, alla vid bordet måste gå "All In".

INNAN

Grand 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

Mjölksyrad **gurka**, virvelsmjölspannkaka, falsk caviar, smetana
Morot, smörkaramell och "fois haricote"
Potatis, rökt gräddfil, dill, och sikrom

Varma

Helbakad **vitkål**, ostronslaw och sjökorall
Kultursortsrova, ingefära, citronverbena och havssallat
Rödbeta, basilika och kryddpeppar
Kompostbakad **gul lök**, svamp, jordärtskocka och tryffel

Tillbehör

Fråga servisen om dagens fisk eller kött

SEDAN

Söta

"**Skog**" med granparfait, enmaräng, björkis och hjortron
Äppelpizza, fänkål och vanilj
Pepparrot, choklad och kola

Säsongsbaserad glass / sorbet 55 kr

Våra favoriter 540 kr

Potatis, rökt gräddfil och rom
Helbakad **vitkål**, ostronslaw och sjökorall
Kompostbakad **gul lök**, svamp, jordärtskocka & tryffel
Pepparrot, choklad och kola