



THE RESTAURANT

FOLLOW US ON INSTAGRAM
@FOTOGRAFISKA.FOOD

MENY – FEM SERVERINGAR

Variation på tomat

Gazpacho, rödbetsgranité och röstad lök

Vit sparris

Vit sparris med hasselnötssås, vit sparris-skum och fermenterad vit sparris

Blåmusslor med vita bönor

Grillade blåmusslor med langoustine-buljong

Grillade grönsaker

Grillad sparris med ramlöksmajonäs

Rabarber

Rabarbergranité, fermenterad kefir och timjanolja

Tillval

Kött Side dish (165 SEK)

Menyn går att få tillagad utan laktos/gluten mjölkprotein eller vegetarisk/vegansk

MENU – FIVE SERVINGS

Variation on tomato

Gazpacho, beetroot granité and roasted onion

White asparagus

White asparagus whit hazelnut sauce, foam and fermented white asparagus

Bluemussels with white beans

Grilled bluemussels with langoustine broth

Grilled vegetables

Grilled asparagus with ramson mayonnaise

Rhubarb

Rhubarb granité, fermented kefir and thyme oil

Optional

Meat Side dish (165 SEK)

The menu can be prepared without lactose/gluten/ dairy or vegetarin/vegan

BEVERAGE MENUS

THE PERFECT MATCH 650 SEK

Kulturcider 103

10cl, Brut nature, ofltrerad, Hjulsjö, SWE

2019 Pinot Grigo upcycled at Fotogarfiska

10cl, Espár-ra-gos supremé, Veneto, ITA

2019-20 Knife South Merlot Multi-vintage

10 cL, Grytthytan Culinary Science N&Y, Veneto, ITA

Rålund Blueberry Wine Classic

10cl, Idunn Wines, Norsjö, SWE

Sparkling Rhubarb with gin by Fotografiska

5cl, Färna Odlingar and Stockholms bränneri

NO/LOW ALCOHOL MENU 345 SEK

Fotografiska's Kombucha

with beetroot & aronia, 12cl, 0%

Sparkling apple cider

10cl, 0%, Värmdö musterier, SWE

Fotografiska's tonic water

12cl, 0%

Special Effects Brooklyn Hoppy lager

15 cL, 0,4%, Brooklyn Brewery

Sparkling rhubarb

10cl, 0%, Färna Odlingar, SWE