

Här hyllar vi våra fantastiska och närliggande odlare, som jobbar i harmoni med naturen.  
*Here we salute our amazing farmers, working in close harmony with nature.*

## POTATIS / POTATO

Potatistagliatelle med grillad grädde, 185  
stekt svamp och riven lagrad ost

LF GF

*Potato tagliatelle with grilled cream,  
fried mushrooms and aged cheese*

## ROTSSELLERI / CELERIAC

Confiterad rotselleri med Gotlandslinser, 185  
syrad lök och rotselleriemulsion

LF GF VEG (V)

*Candied celeriac with Gotland lentils,  
pickled onion and celeriac emulsion*

## SOPPA / SOUP

Potatis och purjolökssoppa med picklad 145  
purjolök, friterad potatis och purjolöksolja

LF GF VEG (V)

*Potato and leek soup with pickled leeks,  
fried potatoes and leek oil*

## SALLAD / SALAD

Sallad från egen odling i källarn 175  
med potatis, dijonmajonnäs,  
picklad rödlök och bakad gulbeta

LF GF VEG (V)

*Salad from our own cultivation in the cellar  
with potatoes, dijon mayonnaise,  
pickled red onion and baked beetroot*

## SIDORÄTT / SIDE

Kycklinglår från Reko 95  
*Chicken thighs from Reko*

## AFTER

Tiramisu med hemmagjord mascarpone 85  
och kaffewaste

LF GF

*Tiramisu with homemade mascarpone  
and coffee waste*

Pralin 35  
*Praline*

## COFFEE

Cappuccino 45

Espresso 40

Americano 40

Cortado 40

## ATT KÖPA HEM / TO BUY HOME

Vårt egenbakade surdegsbröd 100  
*Our own baked sourdough bread*

Pralinbox (6 praliner) 195  
*Praline box (6 pralines)*

### VISSTE DU ATT:

VI SERVERAR BRUNCH PÅ HELGERNA,  
FÖR MER INFO GÅ GÄRNA IN PÅ FOTOGRAFISKA.COM

### DID YOU KNOW THAT:

WE SERVE BRUNCH ON THE WEEKENDS,  
FOR MORE INFORMATION PLEASE GO TO  
FOTOGRAFISKA.COM

## LOCAL DRINKS

Fotografiska's Gin & Tonic 145  
*Our own gin with Swedish organic tonic*

Apple Punch, Stockholm bränneri 145  
*A refreshing cocktail that combines a match made in heaven between gin, aquavit and apple*

Pink Paloma, Stockholm bränneri 145  
*Based on SB Pink Gin, grapefruit soda and hand-squeezed lime juice*

Spritz, Stockholm bränneri 145  
*A full Nordic twist on a classic spritz made with Stockholms Aperitif - Red, SB signature tonic and apple wine*

Swedish Whiskey sour 145  
*Hven corn whiskey, sour mix, chickpea spade and a dash of bitterness*

## CHAMPAGNE

GL/BTL  
Philippe Gonet Brut, Champagne, FRA 145/795  
Philippe Gonet Ter Blanc de Blanc, Champagne 995

## RED WINE

GL/BTL  
Taparas Cotes du Rhone, Rhone, FRA 115/460  
Chianti, Salcheto, ITA 145/580  
Grenache Le Paria, Vin de France 165/660

## WHITE WINE

GL/BTL  
Grüner Veltliner, Sonnhof, AUT 115/460  
Riesling, A.Christman Pfalz, Alsace, FRA 145/580  
Chablis, Grossot, Chablis, FRA 165/660

## ROSÉ WINE

GL/BTL  
Rosé vom Zweigelt, Jurtschitsch, AUT 145/580

## ORANGE WINE

GL/BTL  
Drago Bianco, Musella, Veneto, ITA 145/580

## SWEDISH CIDER

Craft Cider, Värmdö, SWE, semi-dry, 33 cl, 4,5% 105

## NORDIC BEER

Brooklyn Lager, draft, 33 cl, 5,2% 85  
Brooklyn Pilsner, draft, 33 cl, 4,6% 85  
Brooklyn Stonewall IPA, draft, 33 cl, 4,6% 95  
Organic Gluten Free Lager, Stockholm Brewing, SWE, 33 cl, 4,7% 95  
Sour & Salt, Brekeriet, SWE, 33 cl 95

## LIQUOR

Make your choice from our trolley 1 CL  
"Dagmar"  
Good / better / best 35/45/55

## ALCOHOL FREE DRINKS

OddBird Blanc de Blancs Sparkling, FRA, 25 cl, 0% 75  
Kombucha seasonal flavor, SWE, 20 cl 75  
Alcohol Free Brooklyn lager, draft, 0,4% 65  
Apple Juice, Värmdö, SWE, 33 cl 45  
Sparkling Apple Juice, Värmdö, SWE, 33 cl 55  
Real Kola Törst, SWE, 33 cl 55  
Real Sugarfree Kola, SWE, 33 cl 55  
Raspberry Soda, Törst, SWE, 33 cl 55  
Sparkling water 20% goes to WWF – Save the Baltic Sea 25