



THE RESTAURANT

FOLLOW US ON INSTAGRAM
@FOTOGRAFISKA.FOOD

DENNA MENY SERVERAS TISDAG-LÖRDAG
THIS MENU IS SERVED TUESDAY-SATURDAY

MENU

650 SEK

Gulbeta

Grillad majonnäs,
shiitake, rapsfrön

Yellowbeet

Grilled mayonnaise,
shiitake, rapeseed

Tillval av maträtt
Supplement course

150 SEK

BEVERAGE PAIRINGS

350 SEK / 195 SEK

Nobel Æble

Mols Bjerger

Kombucha

Fotografiska

Kyckling från Hagby Gård

Rotselleri, lök, rökt potatis

Chicken from Hagby Gård

Celeriac, onion, smoked potato

Teroldego

Foradori

Körsbär och päron

Vy

Hokkaido pumpa

Havtorn, pumpafrön

Hokkaido pumpkin

Seabuckthorn, pumpkin seeds

Chenin noble

Les Churelles de Juchepie

Discovery Apple

Andersen Winery. 2.0%

EXTRA

Kvällens aptitretare
Tonight's appetiser

150 SEK

Svenska ostar med tillbehör
Swedish cheese with condiments

150 SEK

Här hyllar vi våra fantastiska och närliggande odlare, som jobbar i harmoni med naturen.

Here we salute our fantastic farmers, working in close harmony with nature



THE RESTAURANT

FOLLOW US ON INSTAGRAM
@FOTOGRAFISKA.FOOD

DENNA MENY SERVERAS FREDAG-LÖRDAG
THIS MENU IS SERVED FRIDAY-SATURDAY

MENU

1050 SEK

Kvällens aptitretare

Tonight's appetiser

Bräserad purjolök

Bläckfisk, bondböna-miso,
koriander

Braised leek

Squid, broad bean miso,
coriander

Musslor

Aubergine, tomat, basilika

Mussels

Aubergine, tomato, basil

Ren

Kaffe, rödbeta, körsbär

Reindeer

Coffee, beetroot, cherry

Hokkaido pumpa

Havtorn, pumpafrön

Hokkaido pumpkin

Seabuckthorn, pumpkin seeds

BEVERAGE PAIRINGS

750 SEK / 350 SEK

Aperitif

C'Juste

Le Vent Des Jours

Kombucha

Fotografiska

Arilds Orange

Arilds Vingård

Havtorn

Beskows

Rålund Exclusive

Idunn Wines

Körsbär och päron

Vy

Chenin noble

Les Churelles de Juchepie

Äpple och tonic