

TO DRINK



Fotografiska
Berlin

CREATIVE RECHARGES

HEISS / KALT - VOLLMILCH, MANDEL, HAFER 6.5 €

Pink Power Latte
Rote Bete, Kokos, Kurkuma

Golden Guard Latte
Kurkuma, Kürbis

Blue Balance Latte
Cashew, Lavendel, Spirulina

Green Flow Latte
Matcha

Chai Latte 5.0 €

Dirty Chai Latte 6.5 €

Heiße Schokolade 4.5 €

Glas Milch 1.5 €

SPRITZ 6.5 €

Pink Power Spritz
Rote Bete, Kokos, Kurkuma, Soda Water

Golden Guard Spritz
Kurkuma, Kürbis, Tonic Water

Blue Balance Spritz
Cashew, Lavendel, Spirulina, Sodawasser

Matcha Tonic
Ceremonial Matcha, Blossom Tonic

KAFFEE & TEE

HEISS / KALT - VOLLMILCH, MANDEL, HAFER

Espresso 3.0 €

Cappuccino 4.0 €

Flat White 4.5 €

Latte 5.0 €

Café Crème 3.5 €

Cortado, Espresso Macchiato 3.5 €

Filterkaffee 4.0 €

TEE 4.0 €

Pure Prana – Kräuter

In The Mood For Love – Grün

Muse – Schwarz

Ingwertee – mit Honig

Minztee – mit Honig

SOFT DRINKS & WASSER

Thomas Henry 0,2 3.5 €

*Tonic Water, Ginger Ale, Pink Grapefruit
Spicy Ginger*

Fritz-Kola 0,2l 3.5 €

*Kola, Kola-Superzero, Orange, Zitrone,
Apfel, Rhabarber*

Aqua Monaco 0,33l 0,75l 4.0 / 7.0 €
Still oder Perlend

FRISCHE SÄFTE

Orangensaft, Grapefruitsaft 6.5 €
Hausgemachte Limonade 4.5 €

ROY KOMBUCHA

Pure Prana – Zitronengras & Ingwer 5.0 €
Gurke & Minze 5.0 €

TO SIP



Fotografiska
Berlin

WINE & SPARKLING



PRICKELND

Prosecco Frizzante "Il Fondo" DOC Veneto, <i>Italien</i>	5.5	30.0 €
Pet-Nat Rajnai Rizling, Gilvesy Balaton, <i>Ungarn</i>		40.0 €
Pink Pet Petnat, Leon Gold Württemberg, <i>Deutschland – Muskat Trollinger</i>		48.0 €
Bitches Brew Petnat Orange, Sven Leiner Pfalz, <i>Deutschland – Scheurebeu, Silvaner</i>		48.0 €
Blanc et Noir Brut Nature, Scheuermann Pfalz, <i>Deutschland – Chardonnay, Pinot Noir</i>	8	55.0 €

WEISS

2023 Riesling Class A, Madame Flock Mosel, <i>Deutschland</i>	5.5 / 10	32.0 €
2022 Velue Weiss, Zillinger Weinviertel, <i>Österreich Grüner – Riesling, Muskat</i>		35.0 €
2022 Inge Cuvée Weiss, Heiligenblut Rheinhessen, <i>Deutschland – Riesling, Kerner..</i>		38.0 €
N.V Cuvée Kurt, Dennis Wolf Pfalz, <i>Deutschland – Scheurebeu, Riesling 1 liter</i>	4.5 / 8.5	40.0 €
2022 Into the Light White Blaufrankish, Heinrich Burgenland, <i>Österreich</i>		44.0 €
2022 Sirius A, Domaine des Célestes Rhône, <i>Frankreich – Clairette, Viognier</i>		45.0 €
2023 Grün Grün Grüner, Shödl Weinviertel, <i>Österreich – Grüner Veltliner</i>		49.0 €

ORANGE

2023 Eros de David, Les Vins Pirouettes, Alsace, <i>Frankreich – Gewürztraminer, Riesling..</i>	7.5 / 14	47.0 €
2023 Weissburgunder „Pigglehorn“, Heussler Pfalz, <i>Deutschland</i>		49.0 €

ROSÉ & GEKÜHLTE ROTE

2023 Rosa Handgemenge, Wachter-Wiesler Burgenland, <i>Österreich</i>	5.5 / 10	38.0 €
2021 Baro Rosé, Holger Koch Baden, <i>Deutschland – Grauburgunder, Spatburgunder</i>		41.0 €
N.V Schiller Pig, Schnaitmann Württemberg, <i>Deutschland – Lemberger, Riesling</i>		45.0 €
2022 Barbba, Vinas Mora Primosten, Kroatien – <i>Debito, Marastina, Plavina</i>		47.0 €

ROT

2022 Arcturus, Domaine des Celestes Languedoc, <i>Frankreich – Carignan</i>		36.0 €
2021 Nat Cool Drink Me, Bairrada, <i>Portugal – Baga 1Liter</i>	5.5 / 10	42.0 €
2023 Drunk Fly Barbera, Olek Bondonio, Piedmont, <i>Italien – Nebbiolo</i>		50.0 €

BIER VOM FASS

Berliner Pils 0,3l/0,5l	3.5 / 4.5 €
Büble Weizen 0,5l	5.5 €

COCKTAILS

Negroni	13.5 €
<i>Tanqueray, Antica Formula, Campari</i>	
Old Fashioned	12.5 €
<i>Bulleit Bourbon, Angostura Bitters, Zucker</i>	
Margarita	13.0 €
<i>Don Julio Blanco, Cointreau, Limette, Zucker, Tajin Salt</i>	
Whiskey Sour	13.0 €
<i>Bulleit Bourbon, Angostura Bitters, Zitrone, Zucker, Aquafaba</i>	
Classic Espresso Martini	14.0 €
<i>Ketel One Vodka, Mr. Black Coffee Liqueur, Espresso, Zucker</i>	
Kosmo	13.0 €
<i>Ketel One Vodka, Zitrone, Himbeere</i>	

SPIRITUOSEN 5CL

Gin	9.0 €
<i>Tanqueray, Fotografiska Gin, Clara Gin</i>	
Rum	8.0 €
<i>Planteray 3, Havana 7, Bacardi 8</i>	
Agave	9.0 €
<i>Don Julio, Vida, Machetazo</i>	
Whiskey	8.0 €
<i>Bulleit, Rittenhouse, Chivas, TOKI</i>	
Vermouth	8.0 €
<i>Noilly Prat, Dolin Blanc, Cocchi, Antica</i>	
Herbs	8.0 €
<i>Borgmann, Chartreuse, Averna, Nonino, Montenegro</i>	

FLASCHEN BIER

Berliner Radler Naturtrüb 0,33l	4.0 €
Radeberger Alkoholfrei 0,33l	4.0 €

MIMOSAS

Klassische Mimosa	9.5 €
Grapefruit Mimosa	9.5 €

WEIN SPRITZ

Aperol Spritz, Venetian Spritz	10.0 €
Hugo Spritz, Limoncello Spritz	

LONG DRINKS

Clara's G&T	14.0 €
<i>Deutsche Spirituosen Manufaktur Clara Gin, Frischen Kräuter, Botanicals und Olive</i>	
Paloma	12.0 €
<i>Don Julio Blanco, Limette, T.Henry Pink Grapefruit, Salz</i>	
Vodka Mule	12.0 €
<i>Ketel One Vodka, T.Henry Spicy Ginger, Lime</i>	
Mojito	12.0 €
<i>Plantation 3 Star Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda Wasser</i>	

ALKOHOLFREI

Sanbitter	4.5 €
Laøri Mule	9.5 €
<i>Limette, Laøri No 01, Ginger Beer</i>	
Laøri Spritz	9.5 €
<i>Laøri No 04, Sodawasser</i>	
Jungle Tree	9.5 €
<i>Ananas, Limette, Laøri No 01, Sanbitter</i>	
Non Alcoholic Espresso Martini	9.5 €
<i>Espresso, Zucker, Laøri No 01, Amaro Zero</i>	

TO EAT



Fotografiska
Berlin

THE AM EDITION - VERFÜGBAR VON 11:00 - 18:30

KLEINE SNACKS

Marinierte italienische Oliven	4.9 €
Geräucherte Mandeln	5.0 €
Kleine Fuet-Salami	7.0 €
Appenzeller Käsewürfel – serviert mit Chutney	7.5 €
Focaccia – mit OEL-Olivenöl	3.0 €
Popcorn	4.5 €

KLEINE GERICHTE ZUM TEILEN

Auf Salz gebackene Bete – <i>Cashew-Creme, eingelegte Zwiebeln & Brombeeren (Vegan & GF)</i>	6.5 €
Kleiner Salat – <i>mit Senfdressing</i>	5.9 €
Burrata – <i>mit Macadamia-Dukkah & Fenchelsalat</i>	15.0 €
Sardinen – <i>„la belle-iloise“ in Olivenöl mit Focaccia</i>	10.9 €
Weißer-Bohnen-Dip – <i>mit Pane Carasau</i>	4.5 €
Saisonale Suppe	6.5 €

FRISCH AUS UNSERER THEKE - FRAGEN SIE UNSER TEAM NACH DER HEUTIGEN AUSWAHL

Tagessalat	14.0 €
Schiacciata	7.1 €
Quiche – <i>serviert mit einem kleinen Salat</i>	10.0 €
Käseplatte – <i>Pecorino, Morbier & Camembert, serviert mit Chutney, Grissini & Crackern</i>	15.9 €
Salumi-Platte – <i>Prosciutto, Mortadella & Salami, serviert mit eingelegtem Gemüse, Grissini & Crackern</i>	17 €

THE PM EDITION - VERFÜGBAR AB 18:30 - SPÄT

Popcorn	3.0 €
Chips	3.0 €
Marinierte italienische Oliven	4.9 €
Geräucherte Mandeln	5.0 €
Kleine Fuet-Salami	7.0 €
Appenzeller Käsewürfel – <i>serviert mit Chutney</i>	7.5 €

Kredit- und Debitkarten werden akzeptiert. Alle Preise sind in Euro, inkl. 19 % MwSt. Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten. Eine Liste der Allergene ist auf Anfrage erhältlich.