

Kittlande matupplevelse på Fotografiska i Stockholm

Stadsgårdshamnen 2

Stockholm

www.fotografiska.eu

Öppet:

måndag - fredag 11.30 - 14.00

måndag - lördag 17.00 - 23.00

Priser middag:

Mellanrätter: 135 kr

4-rätters meny: 540 kr (tillhörande drycker: 340 kr)

Pris vin per flaska 450-1 530 kr

Antal viner på vinlistan: ca 32

Krögare: Paul Svensson & Christofer Ekman

Gastronomisk idé (max 30p)	26p
Restaurangens miljö (max 20p)	17p
Konversationsmiljö (max 10p)	8p
Mottagande (max 20p)	14p
Servicekänsla / utförande (max 50p)	32p
Matsalshantverk, kunnande mat & dryck (max 40p)	20p
Menyns uppbyggnad och innehåll (max 40p)	34p
Säsongsstänk / råvaruanvändning (max 20p)	20p
Matlagning, skicklighet, tillagning (max 40p)	35p
Dryckeslistans uppbyggnad och innehåll (max 80p)	54p
Personlighet och total trivselfaktor (max 20p)	15p
Total poäng (max 370)	274

*Du kanske också är intresserad av att läsa artikeln: **I fokus: Paul Svensson på Fotografiska Mat***

Restaurangen ligger hästlängder före andra gällande grön matkonst, framförallt vågar man placera det animaliska proteinet i bakgrunden till förmån för de mest innovativa lösningar gällande råvaror från skog och odlad mark. Man arbetar mot en nollvision gällande matsvinn och hänsyn till miljön finns närvarande i varje maträtt. Allt detta utan att tulla på det roliga och njutningsfulla i en restaurangmåltid, man skapar upplevelse för alla sinnen.



Addera ett besök bland världens fotokonst och att restaurangen är placerad i en av Stockholms häftigaste matsalar, gör upplevelsen på Fotografiska extraordinär. Vi fascineras över smakbilderna, menyn lockar med säkerhet i den gröna matlagningen, som hängivna köttätare finns viss oro över att rätterna inte skall nå ända fram. För säkerhets skull lägger vi till råvaror från djurriket, som smaksättare och garant för total mättnad. Helt i onödan! Efter några serveringar infinner sig total trygghet i de gröna smakerna, på Fotografiska står växtriket på egna ben och vår rekommendation är att hänge sig. Numera låter vi det erfarna teamet i köket vägleda oss genom gröna smakkonstellationer som i ärlighetens namn klarar sig allra bäst på egen hand. Menyn baseras på växträtter i mellanstorlek där huvudråvaran är en grönsak, rotfrukt eller annan växt. Kött eller fisk finns att köpa till om så önskas. Fyra rätter per person rekommenderas för fullfjädrad måltid vilket landar i hyfsad prisnivå. Klassiska smaker i potatis, smör, kallrökt gräddfil och löjrom inleder, finstämt som gör rommen rättvisa. Den kompostbakade rödbetan får syra från hallon och getyoghurt, en rätt som bjuder avskalad elegans. Rödbetsspagetti med sjöbönor och aniskryddor är i saltaste laget och imponerar knappast. Å andra sidan sitter kombinationen mellan ångad spetskål, svart vitlök och mjölksyrad karljohansvamp perfekt. Frodigt gott är honungsstekt morot med potatispuré och basilika, rätten har insmickrande sötma som mättar. Vi delar en äppelpizza med äppelsorbet och vaniljsås, fullt tillräckligt för att täcka de söta behoven.



Dryck

Fotografiska är stort, matsalen sträcker sig längs ett gigantiskt våningsplan. Finurligt har man genom möbler och belysning skapat litenhet i det stora. Så till den grad att vi bara lägger märke till gästerna vid borden nära oss. Man har satsat på bra akustik och generöst mellan borden vilket gör att samtalet flyter obehindrat, trots att den närliggande baren bjuder hög stämning med många glada gäster. Vid hovmästarpulpeten tas vi flinkt emot, vänligt visar man oss till restaurangens bästa bord. Längs de magnifika panoramafönstren har vi stans vackraste utsikt, hela Stockholm ligger för våra fötter. Kvällstid glittrar ljusen, utsikten över Gamla Stan, Skeppsholmen och Gröna Lund är en stor del av middagsupplevelsen. Längs den motsatta väggen sträcker sig det öppna köket, även här har man lagt möda på inredning och ljussättning, vilket integrerar köket med övrigt. Servicebrigaden är väl tilltagen, antalet servicegivare är fullt tillräcklig för att förse oss med det flöde rätter som rekommenderas. Menyn kräver presentation för att vi till fullo skall förstå hur man upplever det bästa av Fotografiska., Mellanrätterna gör att vi fyller måltiden med många smaker, till dessa serveras olika viner. Villigt hålls halva glas för att vi skall mäta med. Positivt med tanke på att flera av rätterna passar helt olika drycker. Vår servicegivares kunskaper är minst sagt begränsade gällande dryckesmenyn, i ärlighetens namn vet personen i fråga knappt skillnaden mellan de olika vinernas druvinnehåll, karaktär och ursprung. Servicetekniskt finns övrigt att önska. Till vår hjälp har vi menyn, där finns dryckesrekommendationer med korta beskrivningar som vägleder oss rätt. Uppmaningen att fråga vår servis om vi önskar veta mer hjälper föga. Förmodligen finns flera goda alkoholfria alternativ men endast äppelmust rekommenderas. Mat och dryck passar varandra, de gröna råvarornas eleganta smakstruktur möter samma raka linjer i de naturnära vinerna. Naturligt, ekologiskt och biodynamiskt dominerar, med viner som fått några år i

butelj. Trevligt när man erbjuder en vinlista med viss årgångsspridning, vi ges möjlighet att uppleva utvecklade naturviner. Ett tips är att välja viner från griffeltavlan, sommelieren rensar källaren och säljer ut när enstaka buteljer återstår. Bland de 10 glasvinerna är spridningen bland druvor ett plus, udda ursprung av eleganta viner som passar maten utan att lämna några djupare intryck i eftersmaken. 170 kronor glaset är gemensam prissättning, inget att säga om men priset bör inkludera relevanta kunskaper kring det man serverar. I den kryptiska menytexten är det knepigt att läsa sig till producent och ursprung. Vi uppskattar öl bland dryckesförslagen, gott från mindre bryggerier passar den gröna menyn. Ett besök på Fotografiska är ett sant nöje, det okomplicerade och rättframma präglar både mjuka värden och fasta ting. Den gastronomiska storheten är det naturliga - man lyckas förena de gröna värdena till ett fullkomligt sammanhang i modern restaurangmåltid.