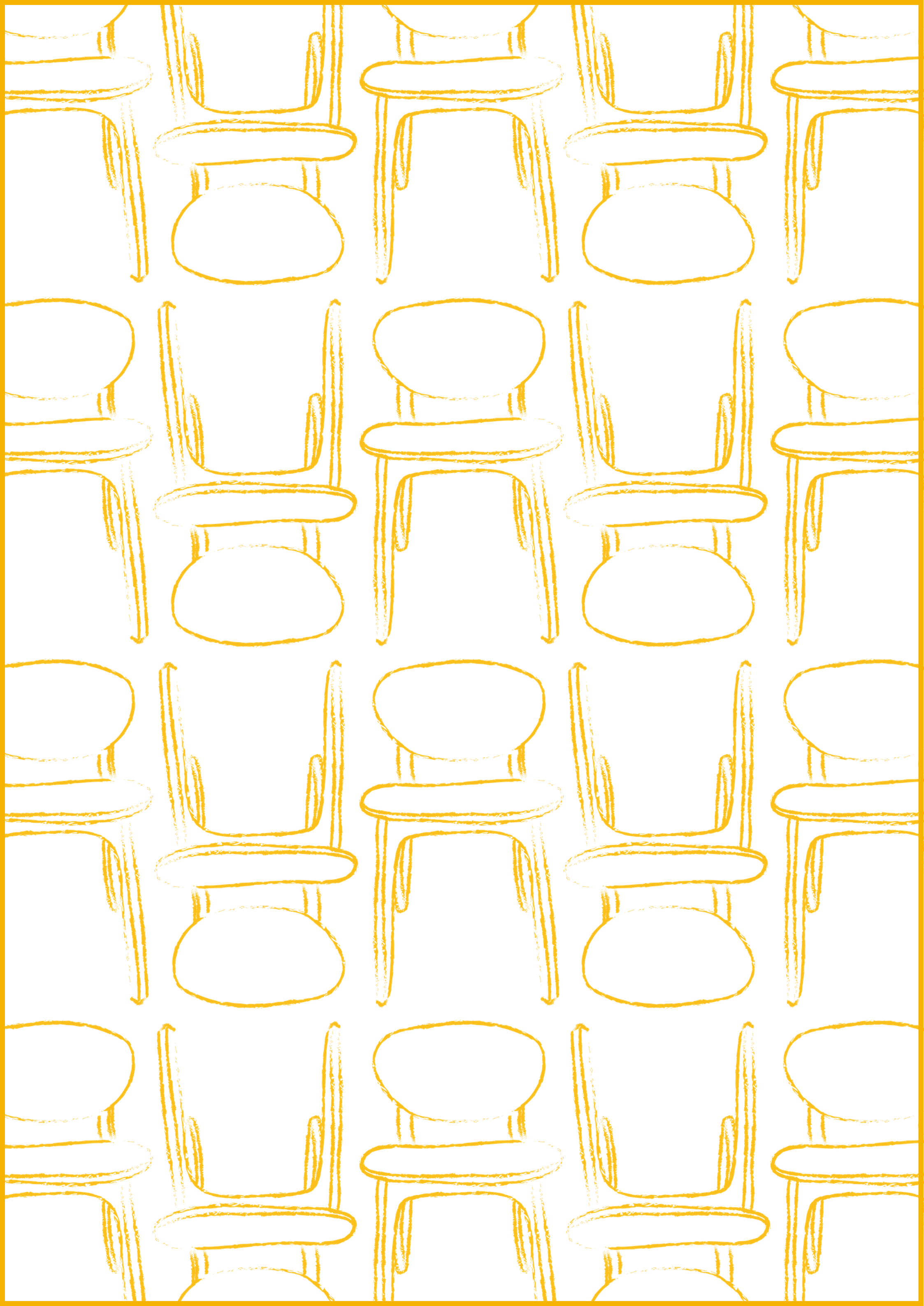




Restaurang Långa Raden

Ett glas innan maten?

Moët & Chandon 210 kr
Pink Paloma 140 kr
Chips 38 kr

Garden spritz 150 kr
French Bloom 0,0% 125 kr
Mandlar 65 kr

Allergisk? Prata med serveringspersonalen.
Any allergies? Speak with your waiter.

Förrätter / Starters

Friterad majs, vispad färskost och rostade pinjenötter
Deep fried corn, whipped cream cheese and roasted pine nuts
125 kr

Kantarellsoppa med löjrom, krispig potatis och gräddfil
Chanterelle soup with vendace roe, potato crisp and sour cream
195 kr

Mjukbakad lättgravad gös med kräftreduktion och krondill
Soft baked pike-perch with crayfish reduction and dill
255 kr

Handskuren tartar på svensk oxfile, picklade senapsfrön, isad silverlök och kanderad jalapeño
Steak tartar with pickled mustard seeds, silverskin onion and jalapeño
260 kr 75g / 395 kr 150 gr

Huvudrätter / Main Courses

Handgjord pasta med kantareller, brynt smör, rostade hasselnötter och Wrångebäcksost
Handmade pasta with chanterelles, browned butter, roasted hazelnuts and Wrångebäcks cheese
265 kr

Rotsellerischnitzel med mjukbakd spetskål, friterad jordärtskocka, spritärtor, och rödvinsky
Celeriac schnitzel with pointer cabagge, fried Jerusalem artichoke, peas, chanterelles and red wine jus
275 kr

Ångad lättrimmad rödingfilé med sandefjordsås, egensaltad stenbitsrom och gröna bönor
Steamed arctic char with Sandefjord sauce, lumpfish roe, and green beans
345 kr

Rostat bröst av pärlhöna med brässerad pak choi, cumeopeppar och pumpa
Roasted breast of guinea fowl, braised pak choi, cumeo pepper and pumpkin
395 kr

Rödvinsbrässerad svensk oxkind med smörstekt karljohan, rotsellerikräm och svartkål
Red wine braised swedish beef cheek with butterfried cep mushrooms, celeriac cream and black cabbage
375 kr

Alltid på Långa Raden / Always at Långa Raden

Dagens ostar i urval
Today's selection of cheese
195 kr

Pommes frites med tryffelmajonnäs
French fries with truffle mayonnaise
70 kr

Två små varmkorvar på svenskt kött med bröd, rostad lök, hemgjord ketchup och Skeppsholmsenap
Two small hot dogs, roasted onion, ketchup and Skeppsholms mustard
130 kr

Köttbullar på svensk blandfärs med potatispuré, lingon, pressgurka och gräddsås
Meatballs with potato puré, lingonberries and cream sauce
290 kr

Räkmacka på levainbröd med handpillade räkor, ägg, sallad, dill och majonnäs
Shrimp sandwich with egg, lettuce, dill and mayonnaise
299 kr

Desserter / Desserts

Mascarponemousse med kakaonougatine, persiko och rosmarinsorbet
Mascarpone mousse with cacao nougatine, peach and rosemary sorbet
145 kr

Äpple och päronkompott med syltad ingefära, kanelglass och rostade pecannötter
Apple and pear compote with candied ginger, cinnamon ice cream and roasted pecan nuts
145 kr

Crème brûlée
140 kr

En kula glass eller sorbet
A scoop of today's ice cream or sorbet
50 kr

Tryffel
Truffle
49 kr

Our Gallery

We believe in the power of visual communication. WEI is a creative collective driven by curiosity and ambition. Connecting brands with people, values, and culture is a great passion of ours. With a roster of 60 + professionals incl photographers, DOPs, content directors, stylists and more, we form a creative collective that values collaboration and teamwork. Together, we make brands more interesting and inspiring. Enjoy a piece of art made by passion from WEI creatives in collaboration with Hotel Skeppsholmen.
www.weiwei.se