



Restaurang Långa Raden

Ett glas innan maten?

Champagne 175 kr Chandon, garden spritz 135 kr
Höstäpple drink 145kr Oddbird alkoholfri 115 kr
Chips 38 kr Mandlar 65 kr

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

Förrätter / Starters

Krämig rotsellerisoppa med rotsellerichips
Creamy celeriac soup with celeriac crisp
169 kr

Kalix löjromstoast med rödlök, crème fraîche, gräslök och citron
Vendace roe on toast with red onion, chives and lemon
275 kr

Råbiff på oxe med dijonnaise, kapris, betor, pommes pinnes och krasse
Steak tartare with dijonnaise, capers, beetroots and cress
249 kr / 325 kr

Huvudrätter / Main Courses

Örtrostade rotsaker med friterad pannoumi, hasselnötspesto, grönkål och vitlöksskum
Herb baked root vegetables and deep fried pannoumi, hazelnut pesto, green cabbage and garlic foam
275 kr

Räkmacka med kokt ägg, majonnäs, rödlök, gräslök och rädisa
Shrimp sandwich with egg, mayonnaise, red onion, chives and radish
295 kr

Grillad fjällröding med smörstekt svamp, savoykål, len blomkålspuré och vitvinsås
Grilled arctic char with butter fried mushrooms and savoy cabbage, cauliflower puree and white wine sauce
395 kr

Köttbullar med gräddsås, lingon, pressgurka och potatispuré
Meatballs with cream sauce, lingonberries, and potato puree
245 kr

Dagens grillade köttbit med ostronskivling, haricot verts, pommes frites och rödvinskyl
Steak of the day with oyster mushrooms, haricot verts, french fries and red wine gravy
395 kr

Smått och Gott / Bits and pieces

Oliver, cornichons och inlagd chili
Olives, cornichons and chili
89 kr

Pommes frites med tryffelmajonnäs
French fries with truffle mayonnaise
65 kr

Desserter / Desserts

Vaniljpudding med hallonkompott och nötkrokant
Vanilla pudding with raspberry compote and nut crust
165 kr

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

Kaffegodis
Coffee sweets

Veganmeny / Vegan menu

495 kr

Saltbakade gulbetor med picklade senapsfrön, spenat och gulärtskräm och grillad färsklök
Salt baked yellow beets with pickled mustard seeds, spinach and yellow pea cream, grilled onion

Rostad spetskål med svart vitlöksskum, ragu på Gotlandslinser och tryffel
Roasted pointer cabbage with black garlic foam, ragu of lentils and rootfruits from Gotland

Chokladmousse med vinbärskräms, chokladbrownie och saltrostad pistage
Chocolate mousse with black currant cream, chocolate brownie and salt roasted pistachio

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 including 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.