



Restaurang Långa Raden

Ett glas innan maten?

Champagne 185 kr
Höstäpple 145 kr
Chips 38 kr

Garden spritz 135 kr
Oddbird alkoholfri 115 kr
Mandlar 65 kr

Förrätter / Starters

Vit sparris med lufttorkad skinka från Alviksgården, västerbottenostkräm och rågkrutonger
White asparagus with dried ham from Alviksgården, västerbotten cheese cream and rye croutons
225 kr

Kalix löjrom med rårika, crème fraîche, gräslök och citron
Vendace roe with potato cake with red onion, chives and lemon
275 kr / 375 kr

Råbiff på svensk oxen med dijonnaise, picklade senapskorn, rädisor, rucola och senapsskott
Steak tartare with dijonnaise, pickled mustard seeds, radish and aragula
249 kr / 325 kr

Huvudrätter / Main Courses

Rostade betor med friterad ärtkrokett, spenatkräm och sotad lök
Roasted beetroots with pea croquette, spinach cream and blackneed onions
275 kr

Lättrimmad kolja med blomkålskräm, gulbetor, blomkål och brynt smör
Steamed haddock with cauliflower puree, browned butter
295 kr

Räkmacka på levain bröd med handpillade räkor, ägg, sallad, dill samt majonnäs
Shrimp sandwich with egg, lettuce, dill and mayonnaise
295 kr

Ugnsrostad svensk vårkyckling med rostade grönsaker ramslöksmajonnäs, kycklingsky och krispig potatis
Roasted spring chicken with roasted vegetables, ramson mayonnaise, chicken gravy and fried potatoes
345 kr

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

Grillad svensk ryggbiff med brynt salviasmör, rödvinssky, tomatsallad och pommes frites
Swedish sirloin steak with browned sage butter, red wine jus, tomato salad and french fries
395 kr

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

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

Svenska hårdostar med vår egen honung och fröknäcke
Swedish hard cheese with our island honey and seed crackers
225 kr

Sallader / Salads

Friterad Pannoumi med rostad vitlökskräm, bakade tomater, spenat och blandsallad
Fried pannoumi with roasted garlic cream, baked tomatoes, spinach, and mixed salad
225 kr

Varmrökt regnbåge. kapis, picklad rödlök, pepparrotskräm och löskokt ägg
Smoked rainbow trout, capers, pickled red onion, horse radish cream and soft boiled egg
245 kr

Sallad med rosmarinbakad kalvstek, pickles, rostad lök, grov senapsmajonnäs och betor
Salad with rosemary baked steak of veal, pickles, roastes onions, mustard mayonnaise and yellow beets
255 kr

Desserter / Desserts

Rabarber och vaniljpudding med rabarberkompott och rostad vit choklad
Rhubarb and vanilla pudding with rhubarb compote and roasted white chocolate
145 kr

Chokladkräm med apelsinsorbet, olivolja och havssalt
Chocolate ganache with orange sorbet, olive oil and sea salt
155 kr

Crème brûlée
Creme brulé
135 kr

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

Kaffegodis
Coffee sweets
65 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.