

Restaurang Långa Raden

Ett glas innan maten?

Moët & Chandon 195 kr

Vinteräpple 150 kr

Chips 38 kr

Garden spritz 140 kr

Oddbird alkoholfri 120 kr

Mandlar 65 kr

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

Förrätter / Starters

Rostad brioche med gravad lax, friterad grönkål, brynt smörskum och riven pepparrot
Roasted brioche with cured salmon, crispy green cabbage, browned butter foam and grated horseradish
175 kr

Löksoppa med ostkrutonger
Onion soup with cheese croutons
175 kr / 245 kr

Råbiff på svensk oxen med dijonnaise, picklade senapskorn, rädisa, rödbeta och örter
Steak tartare with dijonnaise, pickled mustard seeds, radish and beet roots
249 kr / 355 kr

Huvudrätter / Main Courses

Confiterad rotselleri med fylld savoykål, svampstuvning, brynt soyasmör och rostade nötter
Celleriac confit with mushroom stew, browned butter and roasted nuts
275 kr

Rödbets bourgignon med glacerade smålökar och skogschampinjoner
Beetroot bourgignon with glazed onions and chestnut mushrooms
245 kr

Friterad lubb med svart vitlökskräm, soyastekt pak choi och krispiga rotfrukter
Deep fried cusk with black garlic cream, soya fried pak choi and crispy root vegetables
295 kr

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

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

Grillad kalvsnitzel med kryddsmör, rödvinssky, pommes frites och gröna bönor
Grilled veal schnitzel, spice butter, red wine gravy, french fries and green beans
325 kr

Rosmarin och vitlöksstekt Fläskrack från ibericogris med spetskål, ärtor, silverlök och krämig potatispuré smaksatt med lagrad ost
Rosemary and garlic roasted Pork rack, pointer cabbage, peas and silver onions, creamy potato puree
375 kr

Smått och Gott / Bits and pieces

Pommes frites med tryffelmayonnäs
French fries with truffle mayonnaise
65 kr

Två små varmkorvar med bröd, rostad lök och Skeppsholms senap
Two small hot dogs, roasted onion and Skeppsholms mustard
125 kr

Två bitar svensk hårdost med fikonmarmelad och skeppsholmshonung
Two pieces of swedish hard cheese, fig marmelade and our island honey
145 kr

Mallorca Nötmix
Jordnötter, Valnötter, Pekannöt, Hasselnötter, Valenciamandel, Pistagenötter
Mallorcan Nuts
Peanuts, Walnuts, Hasselnutz, Valencia almonds, pistachios
45 kr

Desserter / Desserts

Kokosglass med blåbärsmarängar, limecurd och rostad kokos
Coconut ice cream with blueberry meringues, lime curd and roasted coconut flakes
145 kr

Crème brûlée
135 kr

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

Tryffel
Truffle
45 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.