



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

Sallad på päron, endive, rostade valnötter, svensk gårdsost och vår egen honung
Salad with pears endive, roasted walnuts, Swedish farm cheese and our island honey
175 kr

Hummersoppa med liten skaldjursallad
Lobster soup with seafood salad
265 kr / 345 kr

Tunt skivad marinerad svensk fjällröding med kalix löjrom, kålrabbi och dill
Marinated arctic char with vendace roe from kalix, kohlrabi and dill
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

Smått och Gott / Bits and pieces

Pommes frites med tryffelmayonnäs
French fries with truffle mayonnaise
65 kr

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

Svenska hårdostar med vår egen honung och marmelad
Swedish hard cheese with our island honey and marmelade
175 kr

Huvudrätter / Main Courses

Kryddstekt blomkål med pommes pave, rostade nötter, brynt smör och persiljepuré
Spicy cauliflower with pommes pave, roasted nuts, browned butter and parsley puré
275 kr

Smörstekt sejrygg med rökt och grillad torskind, krämig purjolök och spenat
Butterfried loin of saithe with smoked cod cheeks, creamy leeks and spinach
375 kr

Rostat bröst av söderslättssanka med pumpakräm, pak choy och sky smaksatt med röd kampotpeppar
Roasted breast of Swedish duck from Söderslätt with pumpkin puré, pak choy and jus with kampott pepper
395 kr

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

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

Dagens styckningsdetalj av svenskt nötkött med rödvinsås, pommes frites, tomatsallad och stekta haricot vertes.
Today's cut of swedish beef, with red wine sauce, french fries and tomato salad and haricot vertes
365 kr

Desserter / Desserts

Mörk chokladkräm på ekologisk choklad från Felchin med apelsin- och rosmaringlass och salt havrekrunch
Dark ecological chocolate cremeux with orange and rosemary ice cream, salty oat crunch
165 kr

Rabarberkompott smaksatt med citronverbena, vaniljparfait och rostat mandelskum
Rhubarb compote with lemon verbena, vanilla parfait, roasted almond foam
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.