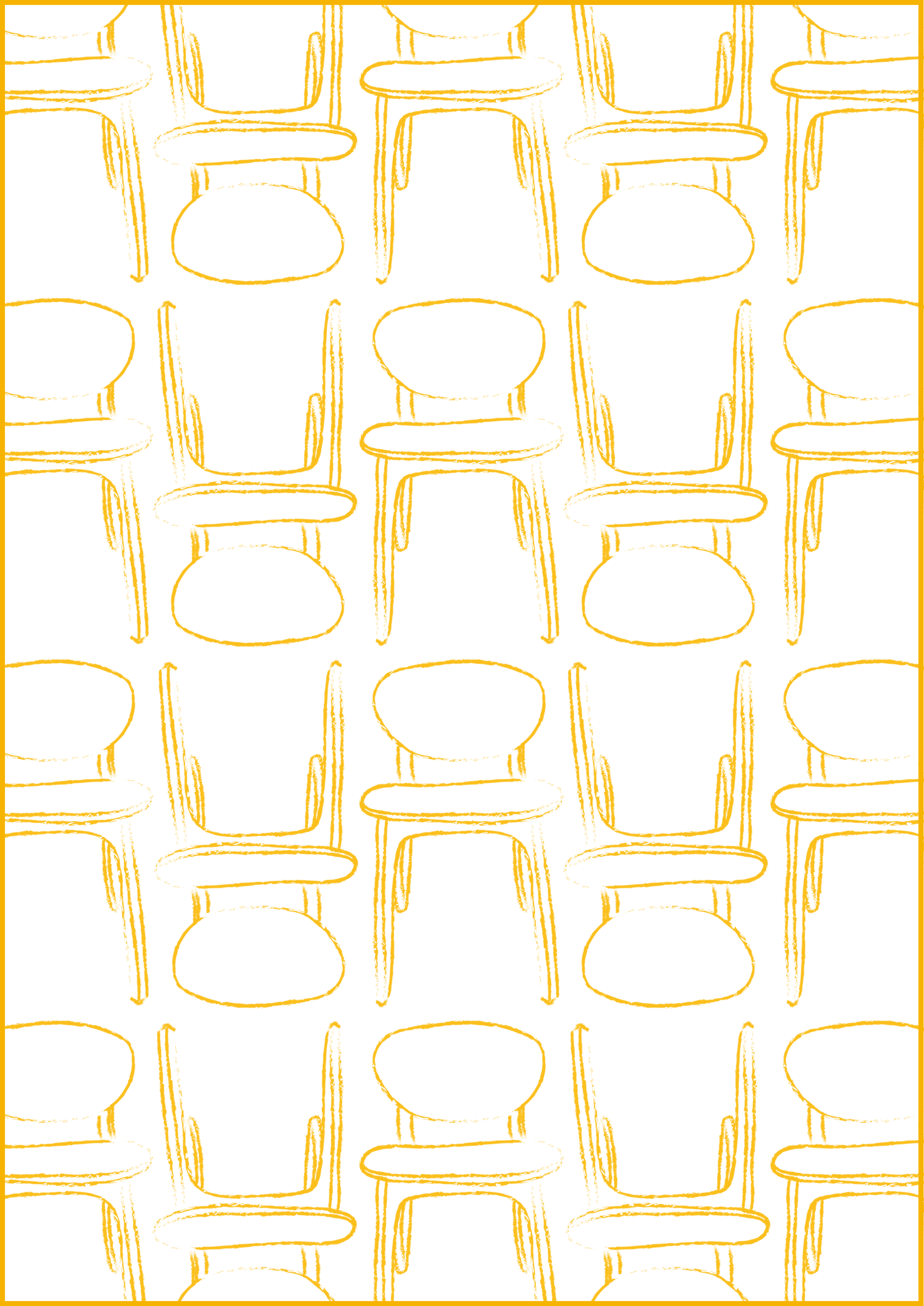




# Restaurang Långa Raden

## Ett glas innan maten?

Moët & Chandon 195 kr  
French 75 190 kr  
Chips 38 kr

Garden spritz 150 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  
185 kr

Hummersoppa med liten skaldjursallad  
Lobster soup with seafood salad  
280 kr / 360 kr

Inkokt vit sparris med brynt smörskum och strössel på lufttorkad skinka, örter och surdegsbröd  
White asparagus with browned butter, air dried ham, herb and bread crisp  
280 kr

Råbiff på svensk oxe med dijonnaise, picklade senapskorn, rädisa, rödbeta och örter  
Steak tartare with dijonnaise, pickled mustard seeds, radish and beet roots  
260 kr / 370 kr

## Huvudrätter / Main Courses

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

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

Rostat bröst av söderslättsanka 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  
399 kr

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

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

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

## Smått och Gott / Bits and pieces

Pommes frites med tryffelmajonnäs  
French fries with truffle mayonnaise  
70 kr

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

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

## Desserter / Desserts

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

Rabarberkompott smaksatt med citronverbena, vaniljparfait och rostat mandelskum  
Rhubarb compote with lemon verbena, vanilla parfait, roasted almond foam  
155 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](http://www.weiwei.se)