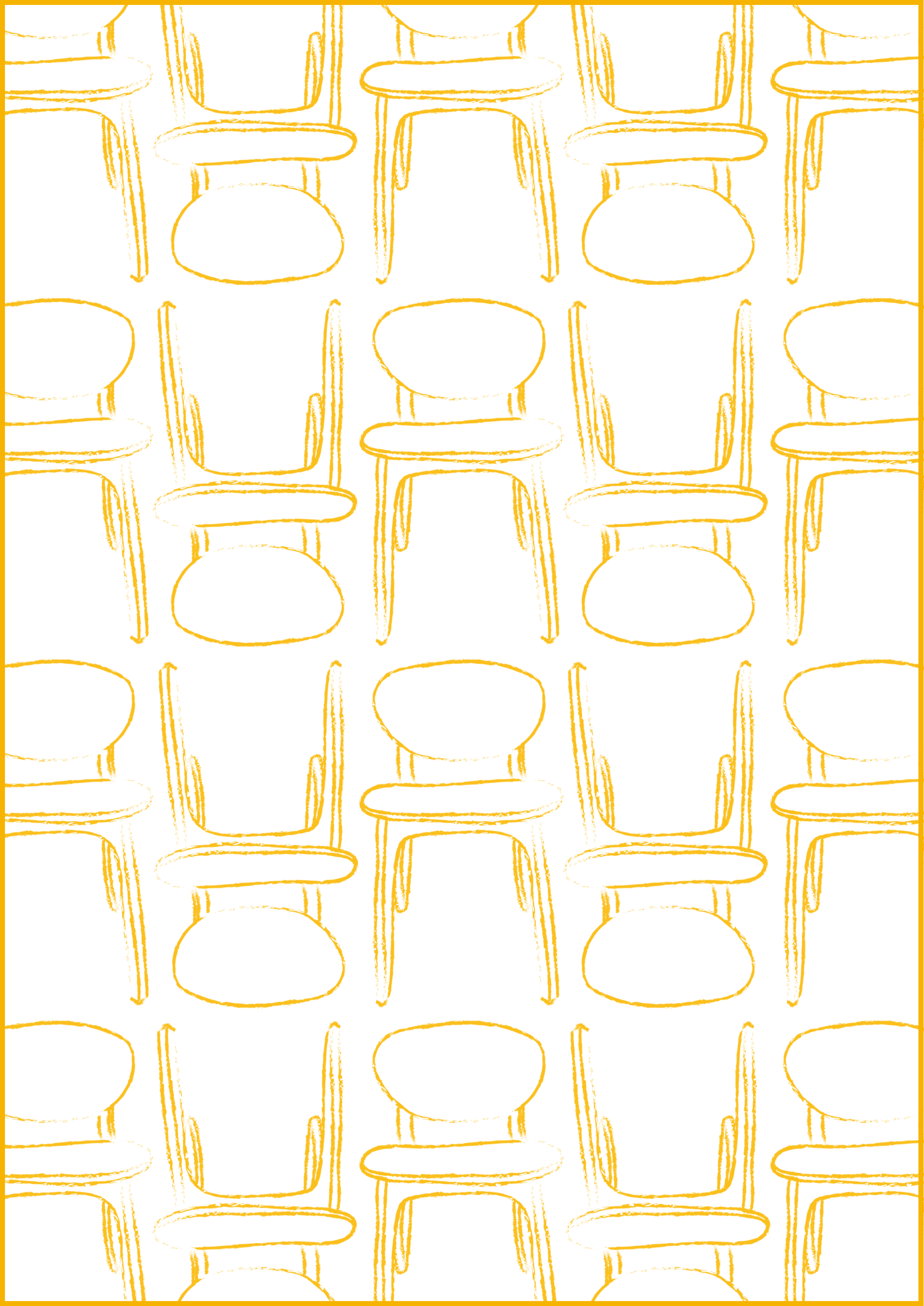




Restaurang Långa Raden

Ett glas innan maten?

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

Garden spritz 100 kr
Oddbird alkoholfri 120 kr
Mandlar 65 kr

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

Förrätter / Starters

Rotsellerisoppa med rostade hasselnötter och karamelliserad grädde
Celeriac soup with roasted hazelnuts and caramelized cream
145 kr

Kalixlöjrom med royal, citron, brynt smör och rödlök
Vendace roe from Kalix with royale, lemon, browned butter and red onions
265 kr

Råbiff på svensk oxe med svampmajonnäs, friterad lök och riven Almnäs tegel
Steak tartar with mushroom mayonnaise, fried shallots and Almnäs tegel cheese
260 kr / 370 kr

Huvudrätter / Main Courses

Bakad hokkaidopumpa med stekta kantareller, ärtkroketter och brynt lökkräm
Roasted Hokkaido pumpkin with seared chanterelles, pea croquettes and browned onion cream
275 kr

Blomkål bakad i brynt smör med jalapenoolja, blomkålskräm, ricotta och rostade pumpafrön
Browned butter baked cauliflower with jalapeno oil, cauliflower puré, ricotta and roasted pumpkin seeds
295 kr

Grillad fjällröding med dillglacerade morötter, mangold och smålök, krämig forellromspotatis
Grilled arctic char with dill glazed carrots, swiss chard and onions, creamy trout roe potato
395 kr

Gratinerad kolja med blåmusslor, persilja, rostad vitlök och jordärtskocka
Haddock au gratin with mussels, parsley, roasted garlic and Jerusalem artichoke
349 kr

Vår egen korv på fläskkarré och sida från svensk gris med potatispuré, rödvinssky, friterad schallotenlök och picklade rotsaker
Homemade pork sausage with potato puré, red wine gravy, crispy shallots and pickled root vegetables
295 kr

Svensk hängmörad lammrostbiff med plommonglacerade revben, rotsellerikräm, karljohansvamp, svartkål och lammsky
Swedish dry aged lamb roast beef with plum glazed ribs, celeriac cream, cep mushrooms, Cavallo nero and lamb jus
425 kr

Dagens stek med pommes frites, sauce bordelaise med rökt oxmärg, gröna bönor, pancetta och bakad lök
Today's cut of beef with french fries, sauce bordelaise with smoked beef marrow, green beans, pancetta and baked onions
395 kr

Alltid på Långa Raden / Always at Lång Raden

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

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

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

Desserter / Desserts

Äppelpaj på äpplen från vår trädgård, vaniljglass och havrecrunch
Apple pie with apples from our garden, vanilla ice cream and oat crunch
145 kr

Mörk chokladmousse med chokladpastej, salt kolaglass, havtornskräm och rostade kakaoböner
Dark chocolate mousse with chocolate pastej, salt caramel ice cream, sea buckthorn curd and roasted cacao nibs
165 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