



Restaurang Långa Raden

Ett glas innan maten?

Moët & Chandon 195 kr

Pink Gin & Tonic 195 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

Saltrostade betor med brynt smörskum smaksatt med pepparrot och rostade pumpafrön
Salt baked beets with browned butter foam, horse radish and roasted pumpkin seeds
195 kr

Klassisk rårika med löjrom, crème fraiche och rödlök
Potato cake with vendace roe, crème fraiche and red onion
275 kr / 375 kr

Råbiff på svensk oxen med dijonnaise, picklade senapskorn, rädisa, rödbeta och örter
Steak tartare with dijonnaise, pickled mustard seeds, radish and beets
249 kr / 335 kr

Huvudrätter / Main Courses

Rosmarinbakad pumpa med ärt och linskroetter, grillad broccoli och friterad kål
Rosemary baked pumpkin with yellow pea and lentil croquette and grilled broccoli
275 kr

Smörstekt hjålmargös med kräftsås, dillglacerade morötter, kantareller och ärtor
Butterfried pike with crayfish sauce, dill glazed carrot, chanterrelles and peas
379 kr

Sotad torsk med svensk bläckfisk, rostad tomatbuljong, chorizosmular, rostad fänkål och persiljemajonnäs
Seared cod with Swedish squid, tomato broth, chorizo, fennel and parsley mayonnaise
395 kr

Råkmacka 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

Blodpudding med rårörda lingon, brynt smör, stekta äpplen från vår trädgård och rostad spetskål
Blackpudding with lingonberries, browned butter, fried apples from our garden and roasted pointer cabbage
275 kr

Smått och Gott / Bits and pieces

Pommes frites med tryffelmajonnäs
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

Tarte flambe med svamp, västerbottenost och kål
Tarte flambe with mushroom, västerbotten cheese and green cabbage
180 kr

Desserter / Desserts

Mörk choklادتarte med svartvinbärsorbet
Dark chocolate tarte with black currant sorbet
145 kr

Inkokta päron från trädgården med vaniljkräm havrecrunch och tonkabönglass
Preserved pears from our garden with vanilla custard, oat crunch and tonka bean ice cream
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.