



13
apr 2016

Brunch på Långa Raden på Skeppsholmen

Skribent: **Monika Österheim**

Nytt brunchkoncept hos Långa Raden på Skeppsholmen (Stockholm). Beställ in olika rätter och dela - family style kallas det, så som du äter hemma med familjen.



På översta bilden ligger nyfriterad strömming & persilja redo att dippas i citronmajonnäs - krispigt, salt till syrlig majo - gudomligt gott och så enkelt. Efter menyläsning och ett glas cava med äpple smakar vi råpressade grönsaksjuicer för att få igång smaklökarna.



Alla i sällskapet enades om att det var väldigt trevligt att stanna runt bordet och dela på alla goda rätter som beställdes in. Upplevelsen blir också så mycket större och trevligare då varje rätt serveras vackert upplagd.

Vi var ett större sällskap så vi hade möjlighet att smaka de flesta rätterna. Det mesta gick hem hos alla kring bordet och några rätter var så goda att vi ville beställa in fler av samma.

Några favoriter seglade snabbt upp i toppen. Långa Radens Oxfilétoast med grillad sallad, tomat, rödlök och pepparrot smakade mycket bra. Toastens filé var mör med rejäl grillsmak från grillränderna och tillbehören var perfekta och gjorde anrättningen både saftig och smakrik.

Sidorätten Pommes med rostad tomatkräm, vitlöksmajonnäs och skånsk äppelcidervinäger beställdes in flera gånger. Pommesen kokas först och friteras sedan i oxfett, vilket ger extra smak.



Jag är väldigt förtjust i Långa Radens passion för svenskt matarv och återkommer gärna när de har sina spännande teman under året med just matarv och traditioner i fokus. För ett kort tag sedan hade de ett ambitiöst korvtema med både fisk och köttkorvar som bjöd på varianter jag aldrig tidigare smakat. Jätteintressant och gott. På brunchen äter vi deras Pilsnerkorv tillsammans med Magnus Johanssons prisbelönta sötstarka Skeppsholmssenap - två mathantverk i smarrig kombo.





Ovan ser ni en av favoriterna: Norröna matjes- och lökpaj med frasig pajdeg, creme fraiche och brynt smör. Magiskt gott.

Nedan en annan topprätt: Kallrökt lax på stekt surdegsbröd med senapskål, pocherat ägg, hollandaise och pepparrot. Klassiskt, vackert och mycket välkomponerat.





Sedan följer Honungs- och ingefärglaserade kycklingvingar och underbar Kalixlöjrom med en prästostsroyal - den senare av förklarliga skäl den dyraste på menyn.





Ja, och så har vi finalen. Den pratar vi alla fortfarande om.

Vi beställde Polkagris-milkshakes (kan fås med eller utan alkohol) - dra mig baklänges sååå god. Snälla Långa Raden, behåll den på menyn! För alltid!

Banankakan med kolasås ser underbar ut på bild men den smakade inte jag.

Vilken härlig vårdag! Kan inte bli bättre.





Långa Raden, Hotel Skeppsholmen, ligger på Gröna gången 1 på Skeppsholmen i Stockholm.

Brunchen serveras söndagar kl 12-16.

Restaurangen ligger mycket vackert med utsikt mot vattnet - med Fotografiska på andra sidan.

Servisen är trevlig och påpasslig och det är lätt trivas och känna sig välkommen.

Man är välkommen även på en fika. Under varma årstiden sitter man även utomhus i lantlig, vacker miljö (mitt inne i stan).

Öppettider: mån-fre 7-10 och 11.30-22, lör-sön 7.30-11 och 12-22