

”The Headlines
of the Season”

À LA CARTE

SAND

ANNO 1877

SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN

NO. 9 – JUNE 2026

SKALDJUR / SHELLFISH

SKALDJURSPLATEAU	dagspris / market price	YOUR CHOICE OF SHELLFISH	dagspris / market price
Färska räkor, rökta räkor, snökrabba, halv hummer, havskräftor, blåmusslor, ostron		Räkor, rökta räkor, snökrabba, halv hummer, havskräftor, blåmusslor	
Seafood platter of fresh shrimps, smoked shrimps, snow crab, half lobster, langoustines, mussels, oysters		Choose between shrimps, smoked shrimps, snow crab, half lobster, langoustines, mussels	

OSTRON / OYSTERS

1 GILLARDEAU	55
6 GILLARDEAU	325
12 GILLARDEAU	595
Serveras med mignonettesås, citron, tabasco Served with mignonette sauce, lemon, tabasco	

FÖRRÄTTER / STARTERS

SKANSENS RÄKTOAST	235
Skansens räkröra med rödlök, forellrom, citron, brioche Skansen’s shrimp toast, shrimp salad with red onion, trout roe, lemon and brioche	
TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR	225 / 345
Emulsion på fermenterad peppar, dragonpicklad silverlök, Gammelknas, pommes allumettes Hel portion serveras med pommes frites. Steak tartare of Swedish topside beef, fermented pepper emulsion, tarragon-pickled silver onion, Gammelknas cheese, pommes allumettes Full portion served with French fries.	
STRACCIATELLA OCH TÅSTARPSTOMATER	195
Basilika, friterad panko, citron, apelsin-chili-anis-glaze Stracciatella and Tåstarp tomatoes, basil, fried panko crumbs, lemon, orange, chili and anise glaze	
FRØYALAX ”CRUDO” MED SOTAD PURJOLÖK	235
Fläderpicklad gurka, jalapeñomajonnäs, friterad japansk rättika, dill Frøya salmon crudo with charred leek, elderflower-pickled cucumber, jalapeño mayonnaise, crispy Japanese radish, dill	
ROTSELLERI OCH SOMMARTRYFFEL	195
Saltbakad rotselleri, tryffelmajonnäs, mandel, dill, citronette Salt-baked celeriac, truffle mayonnaise, almonds, dill, citronette	
LÖJROM FRÅN KALIX 40 g / 100 g	365 / 945
Brioche, smetana, dill, citron, rödlök Kalix vendace roe 40 g / 100 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion	

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

KYCKLINGBRÖST	355
Gräslökspistou, citronemulsion, Tåstarpstomater, smashed potatis Chicken breast, chive pistou, light lemon emulsion, Tåstarp tomatoes, smashed potatoes	
GRILLAD ENTRECÔTE	445
Béarnaise noisette, pommes frites, balsamicolök, Vikentomat Grilled ribeye steak, béarnaise noisette, French fries, balsamic-glazed onion, Viken tomato	
SVENSK PLUMA AV RAPSGRIS	355
Rostad vitlökskrème, grillad zucchini, sockerärtor med nduja, äppelsky, äppelsallad, rucola Swedish rapeseed-fed pork pluma, roasted garlic crème, grilled zucchini, sugar snap peas with nduja, apple jus, apple salad, arugula	
BAKAD RÖDING	385
Sandefjordsås med forellrom och gräslök, grillad broccolini, smörslungad Bjärepotatis Baked Arctic char, Sandefjord sauce with trout roe and chives, grilled broccolini, butter-tossed Bjäre potatoes	
CITRONBAKAD PIGGVARSFILÉ	555
Sauce vin blanc, fänkål- och hummersallad, smörstekta sommarkantareller, Bjärepotatis Lemon-baked turbot fillet, sauce vin blanc, fennel and lobster salad, butter-fried summer chanterelles, Bjäre potatoes	
GRILLAD HALV HUMMER	485
Hummerbisque, citronmajonnäs, sommarsallad, pommes frites Grilled half lobster, lobster bisque, lemon mayonnaise, summer salad, French fries	
RISOTTO	295
Salsa cruda, valenciamandlar, parmesan, grillad citron. Risotto, salsa cruda, Valencia almonds, parmesan, grilled lemon.	

APPETIZERS

ARANCINI, 2 ST	125
Arancini deep-fried risotto balls, 2 pieces	
BJÄRECHIPS MED LÖJROMSDIPP	165
Crisps from Bjäre with vendace roe dip	
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA	125
Ricotta och citroncrème Deep-fried artichoke, ricotta, lemon cream	
ARBEQUINAOLIVER 200 G	105
Arbequina olives 200 g	
GRUYÈRE	85
Gruyère cheese	
SERRANO 60 G	120
Serrano dry-cured ham	
SARDINER, BOQUERONES, FOCACCIA	175
Sardines, boquerones, focaccia	

OST / CHEESE

UTVALDA OSTAR	185
Tomatmarmelad, knäckebröd Selected cheeses, tomato chutney, crispbread	

DESSERTER / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	145
Chokladcrèmeux, bär Crème brûlée, chocolate crèmeux, berries	
GRILLADE PERSIKOR	145
Fläder, yoghurtglass, mandel Grilled peaches, elderflower, frozen yogurt, almond	
SVENSKA JORDGUBBAR	155
Mascarponecrème, vaniljglass, havrecrumble Swedish strawberries, mascarpone cream, vanilla ice cream, oat crumble	
HALLON OCH VIT CHOKLAD	165
Mandelkaka, vit chokladmousse, hallonkräm, hallonsorbet, maräng på hallon, färska hallon, vit choklad Raspberry and white chocolate, almond cake, white chocolate mousse, raspberry cream, raspberry sorbet, raspberry meringue, fresh raspberries, white chocolate	

CHEF’S CHOICE MENU

4 rätter 4 courses 895	
FÖRRÄTT STARTER	
Frøyalax ”crudo” med sotad purjolök, fläderpicklad gurka, jalapeñomajonnäs, friterad japansk rättika, dill Frøya salmon crudo with charred leek, elderflower-pickled cucumber, jalapeño mayonnaise, crispy Japanese radish, dill	
VAL AV VARMRÄTT CHOICE OF MAIN COURSE	
Entrecôte, béarnaise noisette, pommes frites, balsamicolök, Vikentomat Grilled ribeye steak, béarnaise noisette, French fries, balsamic-glazed onion, Viken tomato	
Bakad röding, Sandefjordsås med forellrom och gräslök, grillad broccolini, smörslungad Bjärepotatis Baked Arctic char, Sandefjord sauce with trout roe and chives, grilled broccolini, butter-tossed Bjäre potatoes	
OST CHEESE	DESSERT
Utvalda ostar, tomatmarmelad, knäckebröd Selected cheeses, tomato chutney, crispbread	Crème brûlée, chokladcrèmeux, bär Crème brûlée, chocolate crèmeux, berries

”Wine is sunlight,
held together by water”
- Galileo Galilei

BEVERAGES

SAND

ANNO 1877SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDENNO. 9 – JUNE 2026

CHAMPAGNE

MV Pol Roger Champagne, Brut Réserve	190 / 995
2015 Pol Roger, Cuvée de Réserve, Épernay	1 565
2015 Pol Roger Blanc de Blancs, Épernay	1 650
2013 Pol Roger, Cuvée Sir Winston Churchill, Épernay	3 500

MOUSSERANDE / SPARKLING

Perelada Cava Stars Brut Organic Penedès, Spanien	135 / 545
Gérard Bertrand, Crémant de Limoux Brut, Languedoc, Frankrike	158 / 695
Richard Juhlin, Blanc de Blancs Mousse ­ rande, 0,0%, Frankrike, 20 cl	88

RÖDA VINER / RED WINES

Jean Leon, Le Havre Reserva Cabernet Sauvignon, Penedès, Spanien	185 / 885
Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Rouge Bourgogne, Frankrike	165 / 735
Giacomo Borgogno, Ancum Langhe Dolcetto Piemonte, Italien	145 / 635
Château Mont-Redon, Châteauneuf du Pape Rhône, Frankrike	205 / 985
Familia Torres, Salmos Priorat, Spanien	190 / 895
Müller-Catoir, Haardt Spätburgunder (Pinot Noir), Pfalz, Tyskland	195 / 975
Nebbiolo Pio Cesare, Langhe Piemonte, Italien	195 / 975

ROSÉ VINER / ROSÉ WINES

M de Minuty Côtes de Provence, Frankrike	140 / 550
Minuty Prestige Magnum Côtes de Provence, Frankrike	1 250
Kruger-Rumpf Pinot Noir Rosé Nahe, Tyskland	635

COCKTAILS

BJÄRE179	HALLANDS HÖJDER179
Frisk grapefrukt möter lokala smaker från Bjäre. Syrlig, söt och uppfriskande. Beefeater gin, grapefrukt, rabarber, fläder	Under ett sött citronskum döljer sig florala toner av fläder, saftigt päron och frisk ananas. Frisk, syrlig och krämig. Absolut vodka, fläder, päron, ananas, citronskum
Beefeater gin, grapefruit, rhubarb, elderflower	Absolut vodka, elderflower, pear, pineapple, lemon foam
SANDSET179	VILSE I HALLONLANDET179
En livlig kombination av citrus och havtorn med tropiska toner. Syrlig, fruktig och uppfriskande. Beefeater gin, Limoncello, clementin, havtorn, ananas, yuzu	Hallon, persika och kokos förenas i en len milk punch med blommiga toner av jasmin. Söt, förförisk och fruktig. Absolut vodka, Cointreau, hallon, kokos, persika, jasmin
Beefeater gin, Limoncello, clementine, sea buckthorn, pineapple, yuzu	Absolut Citron, Cointreau, raspberry, coconut, peach, jasmin

VITA VINER / WHITE WINES

La Chablisienne, Chablis Le Finage Bourgogne, Frankrike	175 / 795
Gustave Lorentz Riesling Réserve Alsace, Frankrike	145 / 635
Ljungbyholms Vingård, Glimminge Solaris Bjäre ­ halvön, Sverige	190 / 845
Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve EKO Loire, Frankrike	195 / 895
Weingut Groh Grauburgunder EKO Rheinhessen, Tyskland	135 / 545
Louis Jadot, Bourgogne Couvent des Jacobins Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	195 / 975
Bodegas Estefania, Godello Monteseiros Bierzo, Spanien	150 / 685

SOMMELIER’S CHOICE

VITT VIN / WHITE WINE	
Gerard Bertrand, Cigalus Blanc Languedoc-Roussillon EKO	1 095
Gustave Lorentz, Pinot Gris Lieu-Dit “Schofweg” Alsace, Frankrike, EKO	780
RÖTT VIN / RED WINE	
Tenuta Guado al Tasso, Il Bruciato Bolgheri, Italien	880
Jean Leon, Vinya La Scala Gran Reserva Cabernet Sauvignon Penedès, Spanien	950

FATÖL / DRAUGHT BEER

Brooklyn East India Pale Ale, 6,9 %, USA	99 / 109
Carlsberg Export, 5,0 %, Danmark	89 / 99
Carlsberg Hof, 4,2 %, Danmark	89 / 99
Eriksberg Karaktär, 5,4 %, Sverige	95 / 105
Kronenbourg 1664 Blanc, 5,0 %, Frankrike	95 / 105

ÖL & CIDER PÅ FLASKA BOTTLED BEER & CIDER

Brooklyn Lager, 5,2 %, USA	90
Carlsberg Export, 5,0 %, Danmark	89
Carlsberg Hof, 4,2 %, Danmark	79
Erdinger Weissbier, 5,3 %, Tyskland	105
Staropramen, 5,0 %, Tjeckien	90
Somersby Päroncider, 4,5 %, Danmark	89
Kullabergs Vingård Äppelcider, Sverige, 4,5 %	90
Bjäre Backhand Brew, 4,8 %, Höganäs Bryggeri	98

Fler utsökta viner
hittar du i vår vinlista

Explore our wine list
for a wider selection
of exquisite wines



ÖVRIG DRYCK / NON-ALCOHOLIC

Sands kolsyrade vatten / Sand’s Sparkling Water Sverige, 37 cl / 75 cl	35 / 55	Carlsberg Alcohol Free, 0,5 %, EKO, Danmark, 33 cl	60
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up Free Sverige, 33 cl	45	Kronenbourg 1664 Blanc, 0,0 %, Frankrike, 33 cl	60
Beskows VY, Skåne & Småland Sparkling Rosé Sverige, 25 cl	85	Brooklyn Special Effects, 0,4 %, USA, 33 cl	60
Englamust Bjäre Sverige, 25 cl	45	Somersby Päroncider, 0,0 %, Frankrike, 33 cl	60
Östergård Kombucha Bjäre EKO Sverige, 33 cl	75	Richard Juhlin, Blanc de Blanc Mousse ­ rande, 0,0 % Frankrike, 20 cl	88
Schörle Original, Sparkling Apple Sverige, Båstad, 33 cl	45	Leitz Eins Zwei Zero Riesling, 0,0 % Tyskland, 15 cl / 75 cl	85 / 350
		Miguel Torres, Natureo Syrah, 0,5 % Spanien, 15 cl / 37,5 cl	85 / 160



Med reservation för eventuella ändringar och tryckfel