

# MENU

# KONFERENS- OCH GRUPPMENY

SAND

SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN

## FÖRRÄTTER / STARTERS

### SKANSENS RÄKTOAST

Skansens räkröra med äpple & selleri, forellrom, rödlök, citron & brioche

### SKANSEN'S SHRIMP TOAST

Skansen shrimp salad with apple & celery, trout roe, red onion, lemon & brioche

### TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR

emulsion på fermenterad svartpeppar, dragonsyrad silverlök, pommes allumettes & gammelknas

### SWEDISH BEEF TARTARE

emulsion of fermented black pepper, tarragon-pickled pearl onions, pommes allumettes & aged cheese crisp

### STENBITSROM

stenbitsrom, vispad syrad grädde, lök, citrongel, dillsnö, västerbottenrösti

### LUMPFISH ROE

lumpfish roe, whipped cultured cream, onion, lemon gel, dill snow, västerbotten cheese rösti

## VEGETARISKA / VEGETARIAN

### ROTSELLERI & TRYFFEL

carpaccio av rotselleri, tryffeulsion, marconamandlar, vattenkrasse

### CELERIAC & TRUFFLE

celeriac carpaccio, truffle emulsion, marcona almonds, watercress

### TÅNGROM

tångrom, vispad syrad grädde, lök, citrongel, dillsnö, västerbottenrösti

### SEAWEED ROE

seaweed roe, whipped cultured cream, onion, lemon gel, dill snow, västerbotten cheese rösti

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

### TORSKRYGG

brynt smör beurre blanc, gulbetsterrine, sylrig blodapelsinkaviar, friterad svartkål

### COD LOIN

brown butter beurre blanc, golden beet terrine, tangy blood orange caviar, fried black kale

### BJÄREKYCKLING

stekt kycklingbröst, kycklingvelouté & kålpesto, konfiterad schalottenlök, potatispuré, parmigiano reggiano, potatiskrisp & gräslök

### BJÄRE CHICKEN

pan-fried chicken breast, chicken velouté & cabbage pesto, confit shallots, potato purée, parmigiano reggiano, potato crisp & chives

### LÅNGKOKT OXKIND

port- & enbärssky, rotselleri, syrad silverlök, rökt emulsion, potatisbakelse

### BRAISED OX CHEEK

port & juniper jus, celeriac, pickled pearl onions, smoked emulsion, potato gâteau

## VEGETARISKA / VEGETARIAN

### SMÖRSTEKT BLOMKÅL

blomkålspuré, syrad fänkål, brynt smöremulsion, friterade kikärter, dill

### BUTTER-ROASTED CAULIFLOWER

cauliflower purée, pickled fennel, brown butter emulsion, fried chickpeas, dill fire fried cabbage

### VILDSVAMPKROKETTER

slungade belugalinser, citronvelouté, eldad spetskål, citronemulsion

### WILD MUSHROOM CROQUETTES

tossed beluga lentils, lemon velouté, charred pointed cabbage, lemon emulsion

Alla priser är exklusive moms. All prices are excluding VAT.

## DESSERT | DESSERT

### HAVTORN & CHOKLAD

*mjölkchokladmousse, chokladjord,  
inlagda havtorn, mörk chokladbakelse,  
havtornscurd, havtornssorbet,*

### SEA BUCKTHORN & CHOCOLATE

*milk chocolate mousse, chocolate soil,  
dark chocolate pastry, sea buckthorn curd,  
sea buckthorn sorbet, pickled sea buckthorn*

### CREME BRÛLÉE

*mjölkchokladganache, färska bär*

### CRÈME BRÛLÉE

*milk chocolate ganache, fresh berries*

### HALLON & PISTAGE

*vit choklad, kanderad pistage, yoghurtmaräng,  
semifreddo på hallon*

### RASPBERRY & PISTACHIO

*white chocolate, candied pistachio,  
yogurt meringue, raspberry semifreddo*

## TILLVAL | OPTION

### FÖRRÄTTER / STARTERS

#### LÖJROM +145 KR/PERSON

*brioche, smetana, dill, citron, lök*

#### VENDACE ROE +145 KR/PERSON

*brioche, smetana, dill, lemon, onion*

### VARMRÄTTER / MAIN COURSES

#### RYGGBIFF +145 KR/PERSON

*konfiterad kvisttomat, balsamicolök,  
rostad potatis, signatursås*

#### SIRLOIN +145 KR/PERSON

*confit vine tomatoes, balsamic onions,  
roasted potatoes, signature sauce*

## VINPAKET | WINE PACKAGE

Good Wine Recommendation

436 SEK/flaska

Great Wine Recommendation

508 SEK/flaska

Amazing Wine Rekommendation

från 656 SEK/flaska (sommelieren föreslår)