

"The Headlines
of the Season"

À LA CARTE

SAND

ANNO 1877

SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN

NO. 7 - FEB 2026

FÖRRÄTTER / STARTERS

LÖJROM FRÅN KALIX 40 g Brioche, smetana, dill, citron, rödlök Kalix vendace roe 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion	325
TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR Emulsion på fermenterad svartpeppar, dragonsyrad silverlök, pommes allumettes, Gammelknas Steak tartare of Swedish topside beef, fermented pepper emulsion, tarragon-pickled silver onion, pommes allumettes, Gammelknas cheese	195 / 345
SKANSENS RÄKTOAST Skansens räkröra med äpple, selleri, forellrom, rödlök, citron, brioche Skansen's shrimp toast, shrimp mix with apple, celery, trout roe, red onion, lemon, brioche	195
STENBITSROM Vispad syrad grädde, lök, citrongel, dillsnö, Västerbottensrösti Lumpfish roe, whipped cultured cream, onion, lemon gel, dill snow, Västerbotten cheese rösti	225
SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA Variation på grönärta från Magnihill, isad lök, forellrom Butter-fried scallop, variation of green peas from Magnihill, chilled onion, trout roe	235
ROSELLERI OCH TRYFFEL Citron- och tryfflemulsion, Valenciamandlar, vattenkrasse, tryffel Celeriac and truffle - lemon and truffle emulsion, Valencia almonds, watercress, truffle	185

KLASSIKER / CLASSIC

SANDS RÅKSMÖRGÅS SMALL 215 / LARGE 295
Rågbröd, handskalade räkor, ägg,
majonnäs, rödlök, citron, sallad
Sand's shrimp sandwich with rye bread,
hand-peeled shrimps, mayonnaise, egg,
red onion, lemon, lettuce

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

TORSKRYGG Brynt smör beurre blanc, gulbetsterrine, syrliga blodapelsinpärlor, friterad svartkål, dillkokt Bjärepotatis Cod loin, brown butter beurre blanc, yellow beet terrine, tangy blood orange pearls, crispy fried kale, dill-boiled Bjäre potatoes	365
BJÄREKYCKLING Stekt kycklingbröst, kålpesto, confiterad schalotten- lök, potatispuré, parmesan, potatiscrisp, gräslök, kycklingvelouté Pan-fried chicken breast from Bjäre, cabbage pesto, confit shallots, potato purée, parmesan, potato crisps, chives, chicken velouté	345
LÅNGKOKT OXKIND Rotselleri, syrad silverlök, rökt emulsion, potatis- bakelse, portvin- och enbärssky Slow-cooked ox cheek, celeriac, pickled silver onion, smoked emulsion, potato cake, port, juniper jus	385
ENTRECÔTE Confiterad kvisttomat, balsamicolök, pommes frites, Sands signatursås: bearnaise på brynt smör och örter Ribeye steak, confit vine tomato, balsamic onion, french fries, Sand's signature sauce: béarnaise with browned butter and herbs	415
SMÖRSTEKT BLOMKÅL Blomkålpuré, syrad fänkål, friterade kikärter, gräslöksemulsion, citronvelouté Butter-fried cauliflower, cauliflower purée, pickled fennel, fried chickpeas, chive emulsion, lemon velouté	285
RISOTTO VEG 295 / HAVSABORRE 375 Grillad citron, salsa crudo, Valenciamandlar, gräs- lök, parmesan - vegetarisk eller med havsaborre Risotto, grilled lemon, salsa crudo, valencia almonds, chives, parmesan - choose vegetarian or with sea bass	

OST / CHEESE

UTVALDA OSTAR 155
Tomatmarmelad, filmjölsbröd, knäckebröd
Selected cheeses, tomato chutney,
buttermilk bread, crispbread

OSTRON / OYSTERS

1 GILLARDEAU	45
6 GILLARDEAU	205
12 GILLARDEAU	385
Serveras med mignonettesås, citron, tabasco Served with mignonette sauce, lemon, tabasco	

APPETIZERS

ARANCINI, 2 ST Arancini, 2 pieces	85
BJÄRECHIPS MED LÖJROMSDIPP Crisps from Bjäre and vendace roe dip	145
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA Ricotta och citroncrème Deep-fried artichoke, ricotta, lemon cream	115
NOCELLARAOLIVER Nocellara olives	65
BRESAOLA 50 G	135
GRUYÈRE	85
PROSCIUTTO 60 G	120

DESSERTER / DESSERTS

HAVTORN OCH CHOKLAD 135 Chokladmousse, mörk chokladbakelse, havtornscrème, chokladjord, marconamandlar, havtornsbavaroise och kokosskum Sea buckthorn and chocolate - chocolate mousse, dark chocolate cake, sea buckthorn cream, chocolate crumble, marcona almonds, sea buckthorn bavarois, pickled sea buckthorn, coconut foam	
HALLON OCH PISTAGE 135 Vit chokladganache med citron, kanderad pistage, yoghurtmaräng, sorbet på hallon, halloncrème och crème anglaise med pistage Raspberry and pistachio - white chocolate, lemon ganache, candied pistachios, yogurt meringue, raspberry sorbet, raspberry cream, pistachio crème anglaise	
KAFFE OCH BAILEYS 125 Mascarpone, praliné, kaffeglass, Baileyskum Coffee and Baileys - mascarpone mousse, praline, coffee ice cream, baileys foam	
CREME BRÛLÉE 115 Mjölchokladganache, färska bär Crème brûlée, milk chocolate ganache, fresh berries	

CHEF'S CHOICE

3-rättersmeny / 3 course menu 755

FÖRRÄTT | STARTER

LÖJROM FRÅN KALIX 40 G Brioche, smetana, dill, citron, rödlök
Kalix vendace roe 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion

VAL AV VARMRÄTT | CHOICE OF MAIN COURSE

ENTRECÔTE Confiterad kvisttomat, balsamicolök, pommes frites, signaturbearnaise på brynt smör och örter
Ribeye steak, confit vine tomato, balsamic onion, french fries, signature béarnaise with browned butter and herbs
TORSKRYGG Beurre blanc, gulbetsterrine, syrliga blodapelsinpärlor, friterad svartkål, dillkokt Bjärepotatis
Cod loin, beurre blanc, yellow beet terrine, blood orange pearls, crispy fried kale, dill-boiled potatoes

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE Mjölchokladganache, färska bär
Milk chocolate ganache, fresh berries

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

BEVERAGES

SAND

ANNO 1877

SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN

NO. 7 - FEB 2026

CHAMPAGNE

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

MOUSSERANDE / SPARKLING

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

VITA VINER / WHITE WINES

La Chablisienne, Chablis Le Finage Bourgogne, Frankrike	165 / 735
Gustave Lorentz Riesling Réserve Alsace, Frankrike	145 / 635
Thora Vingård, Heritage Solaris ECO Bjärehalvön, Sverige	205 / 950
Emilio Moro Polvorete Godello Bierzo, Spanien	145 / 635
Yealands Estate, Sauvignon Blanc Marlborough, Nya Zeeland	135 / 545
Château de Plaisance L'Anjou Blanc, Chenin Blanc, Loire, Frankrike	185 / 885
Louis Jadot, Bourgogne Couvent des Jacobins Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	195 / 975

ROSÉ VINER / ROSÉ WINES

M de Minuty Côtes de Provence, Frankrike	140 / 550
Minuty Prestige Magnum Côtes de Provence, Frankrike	1 250
Domaine Tempier, Bandol Rosé Provence, Frankrike	950

COCKTAILS

BJÄRE 179 <i>Frisk grapefrukt möter lokala smaker från Bjäre. Syrlig, söt och uppfriskande.</i> Beefeater gin, grapefrukt, rabarber, fläder Beefeater gin, grapefruit, rhubarb, elderflower	COCO ROUGE 179 <i>Silkeslen och fruktig klarifierad milkpunch (laktosfri). Söt, fruktig och mjuk.</i> Martell VS, Cointreau, mjölk, hallon, kokos, persika Martell VS, Cointreau, milk, raspberry, coconut, peach
SANDSET 179 <i>En härlig blandning av rödorangea smaker, med clementin i fokus. Syrlig, fruktig och lätt bitter.</i> Beefeater gin, Select, clementin, havtorn, tonic, blodapelsin, ananas, yuzu Beefeater gin, Select, clementine, sea buckthorn, tonic, blood orange, pineapple, yuzu	OPUS 179 <i>En elegant cocktail, med florala och gröna toner. Fräsch, blommig och fruktig.</i> Absolut Citron, Italicus, Lillet, aloe vera, fläder, kalamansi, gröna druvor Absolut Citron, Italicus, Lillet, aloe vera, elderflower, calamansi, green grapes

RÖDA VINER / RED WINES

Black Stallion North Coast, Cabernet Sauvignon Kalifornien, USA	185 / 885
Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Rouge Bourgogne, Frankrike	165 / 735
Marchese Antinori, Villa Antinori Toscana, Italien	155 / 650
Château Mont Redon, Châteauneuf du Pape Rhône, Frankrike	190 / 950
Marques de Murrieta, Reserva, Rioja, Spanien	185 / 850
Muller-Catoir, Haardt Spätburgunder (Pinot Noir), Pfalz, Tyskland	195 / 975

SOMMELIER'S CHOICE

VITT VIN / WHITE WINE	
Catena Zapata, Catena Alta Chardonnay, Mendoza, Argentina	925
Gustave Lorentz, Pinot Gris Lieu-Dit "Schofweg" Alsace, Frankrike, ECO	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
Daniel Bouland, Côte de Brouilly Cuvée Mélanie, Beaujolais, Frankrike	795

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 Päröncider, 4,5%, Danmark	89
Cidraie Original, 4,0%, Frankrike	90

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 Päröncider, 0,0%, Frankrike, 33 cl	60
Östergård Kombucha Bjäre EKO Sverige, 33 cl	75	Richard Juhlin, Blanc de Blanc Mousseurande, 0,0% Frankrike, 20 cl	88
		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