

"All the Flavours
That's Fit to Print"

À LA CARTE

SAND

ANNO 1877 SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN NO. 5 2025

FÖRRÄTTER / STARTERS

TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR	195 / 345
Emulsion på fermenterad peppar, dragonsyrad silverlök, pommes allumettes, Gammelknas	
Steak tartare of Swedish topside beef, fermented pepper emulsion, tarragon-pickled silver onion, pommes allumettes, Gammelknas cheese	
SPICY TUNA	225
Eldad tonfisk, ponzu, rostad chiliemulsion, sockerärter, rostad sesam, koriander	
Seared tuna, ponzu, roasted chili emulsion, sugar snaps, toasted sesame, coriander	
SKANSENS RÄKTOAST	195
Skansens räkröra med äpple, selleri, forellrom, rödlök, citron och brioche	
Skansen's shrimp toast, shrimp mix with apple, celery, trout roe, red onion, lemon and brioche	
CARPACCIO PÅ ROTSELLERI	185
Citron- och tryfflemulsion, Valenciamandel, vattenkrasse, tryffel	
Celeriac carpaccio, lemon and truffle emulsion, Valencia almonds, watercress, truffle	
SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA	235
Jordärtskockspuré, brynt citronsmör, rökt forellrom, picklad fänkål, dill	
Butter-fried scallop, Jerusalem artichoke purée, browned lemon butter, smoked trout roe, pickled fennel, dill	

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

KYCKLINGBALLOTINE PÅ BJÄREKYCKLING	345
Stekt kycklingballotine med svampduxelle, friterad duchesse, rotselleripuré och inlagd trattkantarell	
Chicken ballotine – roasted Bjäre chicken with mushroom duxelles, fried duchesse potatoes, celeriac purée, pickled chanterelles	
SMÖRBAKAD RÖDING	355
Miso- och vitvinsvelouté, svartrotpuré, citronbakad purjolök, sauterad svartkål, Kalixljörom	
Butter-baked Arctic char, miso and white wine velouté, salsify purée, lemon-baked leek, sautéed kale, Kalix vendace roe	
RYGGBIFF	415
Rostad pumpapuré, Karl Johansvampsky, rostad jordärtskocka, pancetta, sotad steklök, örtbakad potatis	
Sirloin steak, roasted pumpkin purée, porcini jus, roasted Jerusalem artichoke, pancetta, charred shallot, herb-roasted potatoes	
VILDSVAMPSKROKETTER	285
Citron- och timjanvelouté, örtslungade belugalinser, eldad spetskål från Bjäre	
Wild mushroom croquettes, lemon and thyme velouté, herb-tossed beluga lentils, flame-grilled pointed cabbage from Bjäre	
RISOTTO	295 / 375
Risotto med grillad citron, salsa crudo, Valenciamandlar, gräslök och Parmigiano Reggiano	
Vegetarisk / Havsaborre	
Risotto, grilled lemon, salsa crudo, Valencia almonds, chives, Parmigiano Reggiano	
Vegetarian / Seabass	

OSTRON / OYSTERS

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

APPETIZERS

BJÄRECHIPS MED LÖJROMSDIPP	145
Crisps from Bjäre and vendace roe dip	
VALDICHIANA TRYFFELSALAMI 50 G	125
Valdichiana truffle salamino 50 g	
TRYFFELARANCINI	75
Truffle arancini	
BRESAOLA VALTELLINA 50 G	135
Bresaola Valtellina 50 g	
OLIVER	55
Olives	
GRUYÈRE	65

CHEF'S CHOICE

3-RÄTTERS MENY / 3 COURSE MENU	755
LÖJROM FRÅN KALIX 40 g	
Smetana, Kalix löjrom 40 g, rödlök, dill, citron	
Kalix vendace roe 40 g, smetana, red onion, dill, lemon	
VAL AV HUVUDRÄTT	
RYGGBIFF	
Rostad pumpapuré, Karl Johansvampsky, rostad jordärtskocka, pancetta, sotad steklök, örtbakad potatis	
Sirloin steak, roasted pumpkin purée, porcini jus, roasted Jerusalem artichoke, pancetta, charred shallot, herb-roasted potatoes	
ELLER	
SMÖRBAKAD RÖDING	
Miso- och vitvinsvelouté, svartrotpuré, citronbakad purjolök, sauterad svartkål, Kalixljörom	
Butter-baked Arctic char, miso and white wine velouté, salsify purée, lemon-baked leek, sautéed kale, Kalix vendace roe	
CRÈME BRÛLÉE	
Serveras med bär	
Crème brûlée served with berries	

KLASSIKER / CLASSICS

LÖJROM FRÅN KALIX 40 g	325
Kalix löjrom 40 g, brioche, smetana, citron, rödlök	
Kalix vendace roe 40 g, brioche, smetana, lemon, red onion	
RÄKSMÖRGÅS	SMALL 215 / LARGE 295
Rågbröd, handskalade räkor, ägg, majonnäs, rödlök, citron, sallad	
Shrimp sandwich with rye bread, hand-peeled shrimps, mayonnaise, egg, red onion, lemon, lettuce	

OST / CHEESE

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

DESSERTER / DESSERTS

CHOKLAD OCH NÖTTER	135
"Nemesis", mjölkchokladbavaroise, hasselnötsglass, karamelliserade nötter	
"Nemesis", milk chocolate bavaroise, hazelnut ice cream, caramelized nuts	
PASSIONFRUKT OCH CITRUS	125
Passionfruktscurd och passionsfruktsgelé, honungsgranola, yoghurt- och limebladsorbet	
Passionfruit curd and gel, honey granola, yogurt and kaffir lime sorbet	
SAFFRAN OCH PUNCHRUSSIN	125
Saffran- och mandelbakelse, punchrussin, vaniljglass, mjölkchokladcrèmeux, crème anglaise	
Saffron and almond cake, punch raisins, vanilla ice cream, milk chocolate crèmeux, crème anglaise	
CRÈME BRÛLÉE	115
Serveras med bär	
Crème brûlée, served with berries	

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

BEVERAGES

SAND

ANNO 1877

SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN

NO. 5 2025

CHAMPAGNE

MV Pol Roger Champagne, Brut Réserve	185 / 990
2015 Pol Roger, Cuvée de Réserve, Epernay	1 565
2015 Pol Roger Blanc de Blanc, Epernay	1 650
2013 Pol Roger, Cuvée Sir Winston Churchill, Epernay	3 500

MOUSSERANDE / SPARKLING

Perelada Cava Stars Brut Organic Penedès, Spanien	130 / 530
Gerard Bertrand, Crémant de Limoux Brut, Languedoc, Frankrike	150 / 675
Richard Juhlin, Blanc de Blanc Mousserande, 0,0% Frankrike, 20 cl	85

VITA VINER / WHITE WINES

La Chablisienne, Chablis Le Finage Bourgogne, Frankrike	165 / 735
Gustave Lorentz Riesling Réserve Alsace, Frankrike	145 / 630
Bodega Catena Zapata, Caten Alta Chardonnay Mendoza, Argentina	190 / 925
Gérard Bertrand, Picpoul de Pinet ECO Languedoc, Frankrike	140 / 525
Kullabergs Vingård, Askesäng Kullahalvön, Sverige	205 / 950

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 <i>Tävlingsdrinken som tog Daniel till världsfinal i Sydney. Frisk grapefrukt möter lokala smaker – söt, syrlig och välbalanserad.</i> Gin, grapefrukt, fläder, rabarber Gin, grapefruit, elderflower, rhubarb	175	GRAM SLAM <i>Husets signaturdrink – fruktig och frisk med bergamott, grapefrukt och persika.</i> Peachtree, bergamott, citron, äggvita Peachtree, bergamot, lemon, egg white	175
MR G’S PORNSTAR <i>Klassiker med passionsfrukt och vanilj – söt, syrlig och festlig.</i> Absolut Vanilj, passion, citron, cava Absolut Vanilla, passionfruit, lemon, cava	175	PISCO CHERRY FLOWER <i>Söt och syrlig med fläder och körsbärsskum.</i> Pisco, St Germain fläder, lime, körsbärsskum Pisco, St Germain elderflower, lime, cherry foam	175

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
Famille Bougrier, Chinon Cabernet Franc Loire, Frankrike	150 / 650
Nino Negri, Giuen Nebbiolo Lombardiet, Italien	145 / 630

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	85
Carlsberg Hof, 4,2%, Danmark	79
Erdinger Weissbier, 5,3%, Tyskland	105
Erdinger, Weissbier Dunkel, 5,3%, Tyskland	105
Poppels APA Glutenfri, 5,4%, Sverige	95
Poppels London Lager Glutenfri, 5,0%, Sverige	95
Staropramen, 5,0%, Tjeckien	90
Somersby Päroncider, 4,5%, Danmark	85
Cidraie Original, 4,0%, Frankrike	90

SOMMELIER’S CHOICE

VITT VIN / WHITE WINE	
Frantz Chagnoleau, Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras Bourgogne, Frankrike, ECO	895
Gustave Lorentz, Pinot Gris Lieu-Dit “Schofweg” Alsace, Frankrike, ECO	780
RÖTT VIN / RED WINE	
2023 Tenuta Guado al Tasso, Il Bruciato Bolgheri, Italien	880
2017 Jean Leon, Vinya La Scala Gran Reserva Cabernet Sauvignon Penedès, Spanien	950
Calera, Pinot Noir Central Coast, Kalifornien, USA	1 050

Fler utsökta viner
hittar du i vår vinlista

More exquisite wines can
be found on our wine list



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	59
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up Free Sverige, 33 cl	45	Kronenbourg 1664 Blanc, 0,0% Frankrike, 33 cl	59
Beskows VY, Skåne & Småland Sparkling Rosé Sverige, 25 cl	85	Somersby Päroncider, 0,0% Frankrike, 33 cl	59
Englamust Bjäre Sverige, 25 cl	45	Richard Juhlin, Blanc de Blanc Mousserande, 0,0% Frankrike, 20 cl	85
Östergård Kombucha Bjäre EKO Sverige, 33 cl	75	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