"The Headlines of the Season"

À LA CARTE

SAND

ANNO 1877 — *SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN* — *NO. 11 – NOVEMBER 2026*

FÖRRÄTTER | STARTERS

SKANSENS RÄKTOAST 225
Forellrom, brioche, citron
Skansen's shrimp toast, trout roe, brioche, lemon

TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR HALV 215 / HEL 335
Emulsion på fermenterad svartpeppar, dragonpicklad silverlök, Gammel Knas, pommes allumettes
Hel portion serveras med pommes frites
Steak tartare with Swedish topside beef, fermented black pepper emulsion, tarragon-pickled silver onion, Gammel Knas cheese, pommes allumettes
Full portion served with French fries

HONUNGSBAKAD CHÈVRE 185
Rostad brioche, karamelliserat fikon, rostade valnötter, picklad schalottenlök, krasse
Honey-baked chèvre, toasted brioche, caramelised fig, toasted walnuts, pickled shallot, cress

PILGRIMSMUSSLA 225
Eldad örtbakad pilgrimsmussla, blomkålspuré, filodegsflarn, karamelliserad lök och äpple
Flame-seared, herb-baked scallop, cauliflower purée, filo pastry, caramelised onion and apple

ROTSELLERI OCH TRYFFEL 175
Saltbakad rotselleri, tryffelmajonnäs, mandel, dill, citronette
Salt-baked celeriac, truffle mayonnaise, almonds, dill, citronette

KALIX LÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSON 40 g 315
Brioche, smetana, dill, citron, rödlök
Kalix vendace roe from Bröderna Persson 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion

CHEF'S CHOICE MENU

3 rätter | 3 courses 645

FÖRRÄTT | STARTER
Skansens räktoast, forellrom, brioche, citron
Skansen's shrimp toast, trout roe, brioche, lemon

VAL AV VARMRÄTT / CHOICE OF MAIN
Entrecôte, béarnaise noisette, pommes frites, balsamicobrynt lök, tomat
Grilled ribeye steak, béarnaise noisette, French fries, balsamic-glazed onion, tomato

– eller / or –

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

DESSERT
Crème brûlée, chokladcrémeux, bär
Crème brûlée, chocolate crémeux, berries

VARMRÄTTER | MAIN COURSES

BJÄREKYCKLING 325
Potatisblanquette, konfiterad svamp, varmrökt sidfläsk från Heberleins, smörad kycklingsky, spenat, sotad lök
Chicken from Bjäre, potato blanquette, confit mushrooms, hot-smoked pork belly from Heberleins, buttered chicken jus, spinach, charred onion

ANKBRÖST 355
Knaperstekt ankbröst, peppar- och konjakssky, smörslungade haricots verts, svartkål, Pommes Anna
Crispy pan-fried duck breast, pepper and Cognac jus, butter-tossed green beans, Tuscan kale, Pommes Anna

GRILLAD ENTRECÔTE 395
Béarnaise noisette, pommes frites, balsamicobrynt lök, tomat
Grilled rib-eye steak, brown butter béarnaise, French fries, balsamic-glazed onion, tomato

BAKAD RÖDING 355
Sandefjordsås med forellrom och gräslök, grillad broccolini, smörslungad Bjärepotatis, dill
Baked Arctic char, Sandefjord sauce with trout roe and chives, grilled broccolini, fennel, Bjäre potatoes tossed with dill and butter

HÄLLEFLUNDRA GRENOBLOISE 445
Smörstekt hälleflundra på ben, rödbeta, kapris, citron, brynt smör, Bjärepotatis
Halibut à la grenobloise, pan-fried in butter and served on the bone with beetroot, capers, lemon, browned butter and Bjäre potatoes

GRÖNSAKER FRÅN BJÄRE 285
Barigoule av lokalt odlade grönsaker, krokett av sotad kål och lök, sotad majs, beurre blanc
Barigoule with locally grown vegetables, croquette of charred cabbage and onion, charred corn, beurre blanc

DESSERTER | DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 105
Chokladcrémeux, bär
Crème brûlée, chocolate crémeux, berries

HALLON, MANDEL OCH VIT CHOKLAD 145
Mandelkaka, vit chokladmousse, hallonkräm, hallonsorbet, maräng på hallon, färska hallon, vit choklad
Raspberries, almond and white chocolate, almond cake, white chocolate mousse, raspberry cream, raspberry sorbet, raspberry meringue, fresh raspberries, white chocolate

MJÖLKCHOKLADPARFAIT OCH HASSELNÖTSGLASS 135
Mjölkchokladparfait på krispig botten, hasselnötsglass, passionsfruktscrème, chokladganache, kanderade hasselnötter
Milk chocolate parfait on a crispy base, hazelnut ice cream, passion fruit cream, chocolate ganache, candied hazelnuts

TARTE TATIN 145
Smörkaramelliserad varm äppelkaka, vaniljglass, vaniljcrème, smörcrumble
Warm butter-caramelised apple tart, vanilla ice cream, vanilla cream, butter crumble

OSTRON | OYSTERS

1 GILLARDEAU	55
6 GILLARDEAU	325
12 GILLARDEAU	595

Serveras med mignonettesås, citron, Tabasco
Served with mignonette sauce, lemon, Tabasco

APPETIZERS

ANKLEVERTERRIN 145
Rostad baguette och cornichons
Duck liver terrine, toasted baguette and cornichons

TRYFFEL- OCH OSTPUFFAR 125
Ostpuffar med lagrad comté och svart tryffel
Cheese puffs with aged Comté and black truffle

OLIVER 95
Oliver slungade i olivolja, apelsinzest, timjan och vitlök
Olives tossed with olive oil, orange zest, thyme and garlic

LUFTTORKAD SKINKA OCH GETOST 175
Bayonneskinka fylld med getostcrème, glaserat fikon och rucola
Bayonne ham filled with goat's cheese cream, glazed fig and rocket

SARDINER ELLER ANSJOVIS 95
Sardiner i olivolja eller syrligt marinerad ansjovis, serveras med baguette och citron
Sardines in olive oil or tangy marinated anchovies, served with baguette and lemon

LAGRAD GRUYÈRE 95
Gruyère med rostade valnötter och honung
Gruyère with toasted walnuts and honey

KLASSIKER / CLASSIC

SANDS RÄKSMÖRGÅS HALV 215 / HEL 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

OST | CHEESE

UTVALDA OSTAR 165
Tomatmarmelad, knäckebröd
Selected cheeses, tomato chutney, crispbread

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

BEVERAGES

SAND

ANNO 1877 *SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN* *NO. 11 – NOVEMBER 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 Mousserande, 0,0%, Frankrike, 20 cl	88

RÖDA VINER | RED WINES

Jean Leon, Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva Penedès, Spanien **EKO**	185 / 885
Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Rouge Bourgogne, Frankrike	165 / 735
Delas, Saint-Esprit Côtes-du-Rhône Rouge Rhône, Frankrike	145 / 635
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape Rouge Rhône, Frankrike	205 / 985
Marchesi Antinori, Pèppoli Chianti Classico Toscana, Italien	150 / 685
Müller-Catoir, Haardt Spätburgunder (Pinot Noir) Pfalz, Tyskland	195 / 975
Marqués de Murrieta Reserva Rioja, Spanien	185 / 850

ROSÉ VINER | ROSÉ WINES

M de Minuty Côtes de Provence, Frankrike	140 / 550
Minuty Prestige Magnum Côtes de Provence, Frankrike	1 250

COCKTAILS

BJÄRE 179
Beefeater gin, grapefrukt, rabarber, fläder
Beefeater gin, grapefruit, rhubarb, elderflower

MR. G PORNSTAR MARTINI 179
Vaniljvodka, passionsfrukt, lime, vanilj, cava
Vanilla vodka, passion fruit, lime, vanilla, cava

PEACH COLLINS 179
Gin, persika, citron, sockerlag, soda
Gin, peach, lemon, sugar syrup, soda

GARDEN OF EDEN 179
Vodka, St-Germain fläderlikör, lime, äppelsockerlag
Vodka, St-Germain elderflower liqueur, lime, apple sugar syrup

VITA VINER | WHITE WINES

La Chablisienne, Chablis Le Finage Bourgogne, Frankrike	175 / 795
Gustave Lorentz Riesling Réserve Alsace, Frankrike	145 / 635
Kullabergs Vingård, Lyckeri Kullahalvön, Sverige	190 / 845
Olivier Leflaive, Bourgogne Blanc Les Sétilles Bourgogne, Frankrike	195 / 975
Weingut Leitz, Berg Roseneck Katerloch GG Riesling, Rheingau, Tyskland	225 / 1 295
Henri Bourgeois, Sancerre, Grande Réserve, Loire, Frankrike **EKO**	195 / 895
Gérard Bertrand, Picpoul de Pinet Languedoc, Frankrike	140 / 525

SOMMELIER'S CHOICE

VITT VIN / WHITE WINE

Gérard Bertrand, Cigalus Blanc Languedoc-Roussillon, Frankrike **EKO**	1 095
Gustave Lorentz, Pinot Gris Lieu-Dit Schofweg, Alsace, Frankrike **EKO**	780

RÖTT VIN / RED WINE

Tenuta Tignanello Marchesi Antinori Chianti Classico Riserva, Toscana, Italien	1 290
Bodegas Emilio Moro, Malleolus Ribera del Duero, Spanien	985

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

Bjäre Backhand Brew, 4,8 %, Höganäs Bryggeri	98
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
Kullabergs Vingård Äppelcider, Sverige, 4,5 %	90
Somersby Päroncider, 4,5 %, Danmark	89

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
Pepsi / Pepsi Max / Zingo / 7up Free Sverige, 33 cl	45
Beskows VY, Skåne & Småland Sparkling Rosé Sverige, 25 cl	85
Englamust Bjäre, Sverige, 25 cl	45
Östergård Kombucha Bjäre **EKO,** Sverige, 33 cl	75
Schörle Original, Sparkling Apple Båstad, Sverige, 33 cl	45

Carlsberg Alcohol Free, 0,5 %, **EKO**, Danmark, 33 cl	60
Kronenbourg 1664 Blanc, 0,0 %, Frankrike, 33 cl	60
Brooklyn Special Effects, 0,4 %, USA, 33 cl	60
Somersby Päroncider, 0,0 %, Frankrike, 33 cl	60
Richard Juhlin, Blanc de Blanc Mousserande, 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