MENY

GRUPP &
KONFERENS

SAND

SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN

Välj en gemensam meny med samma rätter för hela sällskapet. I vår trerättersmeny ingår förrätt, varmrätt och dessert.
I tvårättersmenyn ingår förrätt och varmrätt, med möjlighet att välja till dessert. Anpassningar görs vid kostavvikelser.

Please choose one shared menu for the entire party. Our three-course menu includes a starter, main course and dessert. The two-course menu includes starter and main course, with the option to add dessert. Dietary adjustments can be made.

FÖRRÄTTER / STARTERS

SKANSENS RÄKTOAST

Rödlök, forellrom, brioche och citron

Skansen's shrimp toast, red onion, trout roe, lemon and brioche

TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR

Emulsion på fermenterad peppar, dragonpicklad silverlök, Gammel Knas och pommes allumettes

Swedish beef tartare with fermented pepper emulsion, tarragon-pickled pearl onions, Gammel Knas cheese and shoestring fries

HONUNGSBAKAD CHÈVRE

Serveras på rostad brioche med karamelliserat fikon, rostade valnötter, picklad schalottenlök och krasse

Honey-baked goat's cheese on toasted brioche with caramelised fig, roasted walnuts, pickled shallots and cress

ROTSELLERI OCH TRYFFEL

Saltbakad rotselleri, tryffelmajonnäs, mandel, dill och citronette

Salt-baked celeriac with truffle mayonnaise, almonds, dill and lemon vinaigrette

LÖJROM FRÅN KALIX 40 g **+145 SEK/PERSON**

Brioche, smetana, dill, citron och rödlök

Kalix vendace roe 40 g, with brioche, smetana, dill, lemon and red onion

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

BJÄREKYCKLING

Potatisblanquette, confiterad svamp, varmrökt sidfläsk från Heberleins, smörad kycklingsky, spenat och sotad lök

Chicken from Bjäre, potato blanquette, confit mushrooms, hot-smoked pork belly from Heberleins, butter-enriched chicken jus, spinach and charred onion

HJORT OCH POMMES ANNA

Stekt hjort med fyllig peppar- och konjakssky, smörslungade haricots verts och krispig potatiskaka

Pan-seared venison with rich pepper and cognac jus, buttered green beans and crispy pommes Anna

BAKAD RÖDING

Sandefjordssås med forellrom och gräslök, grillad broccolini, fänkål, smörslungad potatis från Bjäre och dilll

Baked Arctic char with Sandefjord butter sauce, trout roe, chives, grilled broccolini, fennel, buttered local potatoes and dill

GRILLAD RYGGBIFF **+145 SEK/PERSON**

Bearnaise noisette, rostad potatis, balsamicolök och tomat

Grilled sirloin steak with brown butter béarnaise, roasted potatoes, balsamic onions, tomatoes

RISOTTO

Salsa cruda, Valenciamandlar, parmesan och grillad citron

Risotto, salsa cruda, Valencia almonds, parmesan and grilled lemon

GRÖNSAKER FRÅN BJÄRE

Barigoule av lokalt odlade grönsaker, krokett av sotad kål och lök, sotad majs och beurre blanc

Barigoule with locally grown vegetables, croquette of charred cabbage and onion, charred corn, beurre blanc

DESSERTER / DESSERTS

HALLON, MANDEL & VIT CHOKLAD

Mandelkaka, vit chokladmousse, hallonkräm, hallonsorbet, maräng på hallon, färska hallon och vit choklad

Almond cake with white chocolate mousse, raspberry cream, raspberry sorbet, raspberry meringue, fresh raspberries and white chocolate

CRÈME BRÛLÉE

Chokladcrémeux, bär

Crème brûlée, chocolate crémeux, berries

MJÖLKCHOKLAD & HASSELNÖT

Mjölkchokladparfait på krispig botten, serverad med hasselnötsglass, passionsfruktskräm, chokladganache och kanderade hasselnötter

Milk chocolate parfait on a crispy base, served with hazelnut ice cream, passion fruit cream, chocolate ganache and candied hazelnuts

UTÖKA ER MENY / EXTEND YOUR MENU

SANDS UTVALDA OSTAR + 145 SEK/PERSON

Tomatmarmelad, knäckebröd

Sand's selection of cheeses, tomato chutney, crispbread

DESSERT 115 SEK/PERSON

Lägg till dessert till er tvårätters meny (ingår i trerättersmenyn)

Add dessert to your two-course menu (included in the three-course menu)

MATCHANDE VINER / WINE PAIRING



Good Wine Recommendation	436 SEK per bottle
Great Wine Recommendation	508 SEK per bottle
Amazing Wine Recommendation	fr. 656 SEK per bottle

SAND