

MENY

”The Headlines
of the Season”

ANNO 1877 SAND, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN NO. 7 – FEB 2026



Hotel Skansen cirka 1930

FRÅN KORN TILL KOKKONST

– en smakbit ur Sands historia

Välkommen till Hotel Skansens restaurang Sand, en kulinarisk mötesplats vars berättelse börjar år 1877. Byggnaden som du sitter i uppfördes då som ett spannmålmagasin, strategiskt placerat vid hamnen.

Redan vid den tiden hade badgästerna börjat hitta till Båstad och den nya sporten ”lawn tennis” – importerad från England, troligvis av badgäster från Lund – spelades på gräsmattan i Badhusparken under lekfulla former.

Tennisfebern spred sig och år 1907 lät Ludvig Nobel uppföra en tennisbana där centercourten står idag. På 1920-talet blev Båstad värd för SM i tennis och det gamla magasinet omvandlades till servering. Här brukade självaste tenniskungen Gustav V, känd som ”Mr G” på tävlingsbanan, avnjuta sitt te mellan matcherna.

Idag är det du som sitter här och det är vi glada över. Luta dig tillbaka, njut av smakerna och känn historiens vingslag.

FROM GRAIN TO GASTRONOMY

– a taste of Sand’s history

Welcome to Sand at Hotel Skansen – a culinary meeting place with a story that begins in 1877. The building you are sitting in was originally constructed as a grain warehouse, strategically located by the harbor.

Even at that time, visitors seeking seaside relaxation had begun to discover Båstad, and the new sport of ”lawn tennis” – imported from England – was played casually on the grass outside the old bath house.

As the tennis fever spread, Ludvig Nobel built a tennis court in 1907 where the centercourt stands today. By the 1920s, Båstad hosted the Swedish Tennis Championships, and the old warehouse was transformed into a restaurant. Here, King Gustav V, known as ”Mr. G” on the tennis courts, enjoyed his tea between matches.

Now it’s your turn to experience this historic setting. Sit back, savor the flavors and let history surround you.

SAND

APTITRETARE

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

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

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

STENBITSROM

Vispad syrad grädde, lök, citrongel, dillsnö, Västerbottensrösti

Lumpfish roe, whipped cultured cream, onion, lemon gel, dill snow, Västerbotten cheese rösti

ROSELLERI OCH TRYFFEL

Citron- och tryffelemulsion, Valenciamandlar, vattenkrasse, tryffel

Celeriac and truffle – lemon and truffle emulsion, Valencia almonds, watercress, truffle

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

TORSKRYGG

Brynt smör beurre blanc, gulbetsterrine, syltiga blodapelsin-pärlor, friterad svartkål, dillkokt Bjärepotatis

Cod loin, brown butter beurre blanc, yellow beet terrine, tangy blood orange pearls, crispy fried kale, dill-boiled Bjäre potatoes

BJÄREKYCKLING

Stekt kycklingbröst, kålpesto, confiterad schalottenlök, potatispuré, parmesan, potatiscrisp, gräslök, kycklingvelouté

Pan-fried chicken breast from Bjäre, cabbage pesto, confit shallots, potato purée, parmesan, potato crisps, chives, chicken velouté

LÅNGKOKT OXKIND

Rotselleri, syrad silverlök, rökt emulsion, potatisbakelse, portvin- och enbärssky

Slow-cooked ox cheek, celeriac, pickled silver onion, smoked emulsion, potato cake, port, juniper jus

SMÖRSTEKT BLOMKÅL

Blomkålspuré, syrad fänkål, friterade kikärter, gräslöksemulsion, citronvelouté

Butter-fried cauliflower, cauliflower purée, pickled fennel, fried chickpeas, chive emulsion, lemon velouté

RISOTTO

Grillad citron, salsa crudo, Valenciamandlar, gräslök, parmesan

Tillval: Havsabborre (+80 kr)

Risotto, grilled lemon, salsa crudo, valencia almonds, chives, parmesan

Option: Sea bass (+80 SEK)

APPETIZERS

NOCELLARAOLIVER Nocellara olives	65
BRESAOLA 50 G	135
GRUYÈRE	65
PROSCIUTTO 60 G	120

DESSERTER / DESSERTS

HAVTORN OCH CHOKLAD Chokladmousse, mörk chokladbakelse, havtorns crème, 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	135
HALLON OCH PISTAGE 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	135
KAFFE OCH BAILEYS Mascarpone mousse, praliné, kaffeglass, Baileys skum Coffee and Baileys – mascarpone mousse, praline, coffee ice cream, baileys foam	125
CREME BRÛLÉE Mjölkchokladganache, färska bär Crème brûlée, milk chocolate ganache, fresh berries	115

OST | CHEESE

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

À LA CARTE TILLVAL | OPTIONS

LÖJROM FRÅN KALIX 40 g Brioche, smetana, dill, citron, rödlök Kalix vendace roe 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion	+145
ENTRECÔTE Confiterad kvisttomat, balsamicolök, pommes frites, signatursås Ribeye steak, confit vine tomato, balsamic onion, french fries, signature sauce	+145

VINPAKET | WINE PACKAGE

Rekommenderade viner utvalda av vår sommelier
Recommended wines selected by our sommelier

GOOD	420 / person
GREAT	550 / person

DRYCKER / BEVERAGES

COCKTAILS

BJÄRE Beefeater gin, grapefrukt, rabarber, fläder	179
Beefeater gin, grapefruit, rhubarb, elderflower	
SANDSET Gin, Select, clementin, havtorn, tonic, blodapelsin, ananas, yuzu	179
Gin, Select, clementine, sea buckthorn, tonic, blood orange, pineapple, yuzu	
COCO ROUGE Martell VS, Cointreau, mjölk, hallon, kokos, persika	179
Martell VS, Cointreau, milk, raspberry, coconut, peach	
OPUS Absolut Citron, Italicus, Lillet, aloe vera, fläder, kalamansi, gröna druvor	179
Absolut Citron, Italicus, Lillet, aloe vera, elderflower, calamansi, green grapes	

CHAMPAGNE

MV Pol Roger Brut Réserve, Epernay	190 / 995
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	3 500

MOUSSERANDE / SPARKLING

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

ÖL PÅ FAT / 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
Erdinger, Weissbier Dunkel, 5,3%, Tyskland	105
Staropramen, 5,0%, Tjeckien	90
Somersby Pärncider, 4,5%, Danmark	89
Cidraie Original, 4,0%, Frankrike	90

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 Polvorette Godello, Bierzo, Spanien	145 / 635
Yealands Estate, Sauv. Blanc, Marlborough, Nya Zeeland	135 / 545
Château de Plaisance L'Anjou Blanc, Chenin Blanc, Loire, FRA	185 / 885
Louis Jadot, Bourgogne Couvent des Jacobins, Chardonnay, FRA	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

RÖDA VINER / RED WINES

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

ÖVRIG DRYCK / NON-ALCOHOLIC

Sands kolsyrade vatten / Sand's Sparkling Water, 37 cl / 75 cl	35 / 55
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up Free, 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
Carlsberg Alcohol Free, 0,5% EKO, Danmark, 33 cl	60
Kronenbourg 1664 Blanc, 0,0%, Frankrike, 33 cl	60
Somersby Pärncider, 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