

MENU

"All the Flavours
That's Fit to Print"

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



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 spannmålsmagasin, 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 | APPETIZERS

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR

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

Eldad tonfisk, ponzu, rostad chiliemulsion, sockerärter, rostad sesam, koriander
Seared tuna, ponzu, roasted chili emulsion, sugar snaps, toasted sesame, coriander

SKANSENS RÄKTOAST

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

Citron- och tryffelemulsion, Valenciamandel, vattenkrasse, tryffel
Celeriac carpaccio, lemon and truffle emulsion, Valencia almonds, watercress, truffle

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

KYCKLINGBALLOTINE PÅ BJÄREKYCKLING

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

Miso- och vitvinsvelouté, svartrotpuré, citronbakad purjolök, sauterad svartkål, Kalixlöjrom
Butter-baked Arctic char, miso and white wine velouté, salsify purée, lemon-baked leek, sautéed kale, Kalix vendace roe

VILDSVAMPSKROKETTER

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

Risotto med grillad citron, salsa crudo, Valenciamandlar, gräslök och Parmigiano Reggiano
Tillägg: Havsaborre 80
Risotto, grilled lemon, salsa crudo, Valencia almonds, chives, Parmigiano Reggiano
Add-on: Seabass 80

DESSERTER / DESSERTS

CHOKLAD OCH NÖTTER

”Nemesis”, mjölkchokladbavaroise, hasselnötsglass, karamelliserade nötter
”Nemesis”, milk chocolate bavaroise, hazelnut ice cream, caramelized nuts

PASSIONFRUKT OCH CITRUS

Passionfruktscurd och passionsfruktsgelé, honungsgranola, yoghurt- och limebladsorbet
Passionfruit curd and gel, honey granola, yogurt and kaffir lime sorbet

CRÈME BRÛLÉE

Serveras med bär
Crème brûlée, served with berries

4 RÄTTERS MENY 4 COURSE MENU

Lägg till Sands utvalda ostar före desserten, som en extra rätt. Serveras med tomatmarmelad, filmjölsbröd och knäckebröd.

Add Sand’s cheese selection before your dessert, as an extra course. Served with tomato chutney, buttermilk bread och crispbread.

Pristillägg | Price supplement 155

À LA CARTE TILLVAL | OPTIONS

LÖJROM FRÅN KALIX 40 g +135
Brioche, vispad crème fraîche, citron. rödlök
Kalix vendace roe 40 g, brioche, whipped crème fraîche, lemon, red onion

RYGGBIFF +125
Rostad pumpapuré, Karl Johansvampsky, rostad jordärtskocka, pancetta, sotad steklök, örtbodyakad potatis
Sirloin steak, roasted pumpkin purée, porcini jus, roasted Jerusalem artichoke, pancetta, charred shallot, herb-roasted potatoes

LÄGG TILL HAVSABORRE TILL DIN RISOTTO +80
Add sea bass to your risotto
Pristillägg vid byte av rätt
Price supplement for a change of dish

VINPAKET | WINE PACKAGE

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

GOOD 415 / person
GREAT 550 / person

DRYCKER / BEVERAGES

COCKTAILS

BJÄRE Gin, grapefrukt, fläder, rabarber	175
Gin, grapefruit, elderflower, rhubarb	
MR G'S PORNSTAR Absolut Vanilj, passion, citron, cava	175
Absolut Vanilla, passionfruit, lemon, cava	
GRAM SLAM Peachtree, bergamott, citron, äggvita	175
Peachtree, bergamot, lemon, egg white	
PISCO CHERRY FLOWER Pisco, St Germain fläder, lime, körsbärsskum	175
Pisco, St Germain elderflower, lime, cherry foam	

CHAMPAGNE

MV Pol Roger Brut Réserve, Epernay	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	3 500

MOUSSERANDE / SPARKLING

Perelada Cava Stars Brut Organic, Penedes, 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

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	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 Päröncider, 4,5%, Danmark	85
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 / 630
Catena Zapata, Catena 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

RÖDA VINER / RED WINES

Black Stallion North Coast, Cab Sauv, California, 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

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	59
Kronenbourg 1664 Blanc, 0,0%, Frankrike, 33 cl	59
Somersby Päröncider, 0,0%, Frankrike, 33 cl	59
Richard Juhlin, Blanc de Blanc Mousserande, 0,0%, Frankrike, 20 cl	85
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