MENY

"The Headlines of the Season"

ANNO 1877 SAND, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN NO. 11 – NOV 2026



Skansen ca 1929

FRÅN KORN TILL KOKKONST

En smakbit ur Sands historia

Du sitter i en byggnad med anor från 1877. Då uppfördes den som spannmålsmagasin, strategiskt placerat vid hamnen för att skeppa spannmål till bland annat England.

Vid den här tiden hade badgästerna också hittat till Båstad – och fått smak för den nya sporten *lawn tennis*, en fluga från England. Spannmålet gick på export, tennisen på import. En sorts handelsbalans, kan man säga.

Tennisintresset växte och 1907 lät Ludvig Nobel, brorson till Alfred Nobel, anlägga en tennisbana där centercourten ligger i dag.

År 1928 köpte Ludvig Nobel det gamla spannmålsmagasinet och lät bygga om det till kasino och servering. Här drack kung Gustav V, eller "Mr G" som han kallade sig i tennissammanhang, gärna sitt te mellan matcherna. Men det är en annan historia.

FROM GRAIN TO GASTRONOMY

A taste of Sand's history

You're sitting in a building with a history dating back to 1877. Originally built as a grain warehouse, it was strategically located by the harbour for shipping grain to England and beyond.

By then, holidaymakers had also discovered Båstad – along with a growing taste for a new sport called lawn tennis, imported from England. Grain went out, tennis came in. A fair balance of trade, you might say.

As tennis grew in popularity, Ludvig Nobel, nephew of the famous Alfred Nobel, had a tennis court built in 1907 on the very spot where the Centre Court stands today.

In 1928, Nobel bought the old grain warehouse and transformed it into a casino and restaurant. King Gustaf V, known as "Mr G" in tennis circles, was fond of stopping by for tea between matches. But that's another story.

MR G 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

SAND

APTITRETARE | 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 med getostcrème, glaserat fikon, rucola
Bayonne ham with goat's cheese cream, glazed fig, 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

FÖRRÄTTER | STARTERS

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

TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR
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
Rostad brioche, karamelliserat fikon, rostade valnötter, picklad schalottenlök, krasse
Honey-baked chèvre, toasted brioche, caramelised fig, toasted walnuts, pickled shallot, cress

PILGRIMSMUSSLA
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
Saltbakad rotselleri, tryffelmajonnäs, mandel, dill, citronette
Salt-baked celeriac, truffle mayonnaise, almonds, dill, citronette

VINPAKET | WINE PACKAGE

Matchande viner utvalda av vår sommelier
Wine paring selected by our sommelier

2 RÄTTER | 2 COURSES		3 RÄTTER | 3 COURSES	
GOOD	299	GOOD	420
GREAT	395	GREAT	550

VARMRÄTTER | MAIN COURSES

BJÄREKYCKLING
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
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

BAKAD RÖDING
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

GRÖNSAKER FRÅN BJÄRE
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

TILLVAL | ADD-ONS

FÖRRÄTT | STARTER

KALIX LÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSON, 40 g +125
Brioche, smetana, dill, citron, rödlök
Kalix vendace roe from Bröderna Persson 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion

VARMRÄTT | MAIN COURSE

GRILLAD ENTRECÔTE +125
Béarnaise noisette, pommes frites, balsamico-brynt lök, tomat
Grilled ribeye steak, brown butter béarnaise, French fries, balsamic-glazed onion, tomato

HÄLLEFLUNDRA GRENOBLOISE +155
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

DESSERTER | DESSERTS

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

HALLON, MANDEL OCH VIT CHOKLAD
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
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

OST | CHEESE

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

DRYCKER | BEVERAGES

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, ES	135 / 545
Gérard Bertrand, Crémant de Limoux Brut, Languedoc, FR	158 / 695
Richard Juhlin, Blanc de Blancs, Mousserande, 0,0%, FR, 20 cl	88

VITA VINER | WHITE WINES

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

RÖDA VINER | RED WINES

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

ROSÉ VINER | ROSÉ WINES

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

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

FLASKÖL & CIDER | 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

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
Schörle Original, Sparkling Apple, 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

Vi reserverar oss för eventuella ändringar och tryckfel