

MENY

"The Headlines
of the Season"

ANNO 1877 SAND, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN NO. 9 – JUNE 2026



Hotel Skansen cirka 1930

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 then constructed as a granary, 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" was played casually on the grass outside the old bath house.

Interest in tennis grew, and in 1907 Ludvig Nobel had a court built where today's centre court stands. In the 1920s, Båstad hosted the Swedish Tennis Championships, and the former granary was converted into a restaurant where the tennis king Gustav V, known as "Mr G", enjoyed his tea between matches.

So sit back, enjoy the flavours, and feel the wings of history.

FRÅN KORN TILL KOKKONST

– en smakbit ur Sands historia

Välkommen till restaurang Sand på Hotel Skansen – en kulinarisk mötesplats med rätter från 1877. Byggnaden du sitter i uppfördes då som ett spannmålsmagasin, strategiskt placerat invid hamnen.

Redan då hade badgäster börjat hitta till Båstad och den nya sporten lawn tennis spelades i Badhusparken.

Tennisintresset växte och 1907 lät Ludvig Nobel bygga en bana där centercourten ligger idag. På 1920-talet arrangerade Båstad SM i tennis och sädsmagasinet gjordes om till servering där tenniskungen Gustav V, "Mr G", gärna drack sitt te mellan matcherna.

Så luta dig tillbaka, njut av smakerna och känn historiens vingslag.

COCKTAILS

BJÄRE

Frisk grapefrukt möter lokala smaker från Bjäre. Syrlig, söt och uppfriskande.

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

SANDSET

En livlig kombination av citrus och havtorn med tropiska toner. Syrlig, fruktig och uppfriskande.

Beefeater gin, Limoncello, clementin, havtorn, ananas, yuzu

Beefeater gin, Limoncello, clementine,

179

HALLANDSHÖJDER

179

Under ett sött citronskum döljer sig florala toner av fläder, saftigt päron och frisk ananas. Frisk, syrlig och krämig.

Absolut vodka, fläder, päron, ananas, citronskum
Absolut vodka, elderflower, pear, pineapple, lemon foam

179

VILSE I HALLONLANDET

179

Hallon, persika och kokos förenas i en len milk punch med blommiga toner av jasmin. Söt, förföris och fruktig.

Absolut vodka, Cointreau, hallon, kokos, persika, jasmin
Absolut Citron, Cointreau, raspberry, coconut, peach, jasmin

APTITRETARE / APPETIZERS

ARANCINI, 2 ST <i>Arancini deep-fried risotto balls, 2 pieces</i>	125	GRUYÈRE <i>Gruyère cheese</i>	85
BJÄRECHIPS MED LÖJROMSDIPP <i>Crisps from Bjäre with vendace roe dip</i>	165	SERRANO 60 G <i>Serrano dry-cured ham</i>	120
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA <i>Ricotta och citroncrème Deep-fried artichoke, ricotta, lemon cream</i>	125	SARDINER, BOQUERONES & FOCACCIA <i>Sardines, boquerones & focaccia</i>	175
ARBEQUINAOLIVER 200 G <i>Arbequina olives 200 g</i>	105		

OSTRON / OYSTERS

1 GILLARDEAU	55
6 GILLARDEAU	325
12 GILLARDEAU	595

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

OST / CHEESE

UTVALDA OSTAR <i>Tomatmarmelad, knäckebröd Selected cheeses, tomato chutney, crispbread</i>	185
--	-----

À LA CARTE TILLVAL / OPTIONS

LÖJROM FRÅN KALIX 40 g <i>Brioche, smetana, dill, citron, rödlök Kalix vendace roe 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion</i>	+125
--	------

FÖRRÄTTER / STARTERS

SKANSENS RÄKTOAST

Rödlök, forellrom, citron, brioche
Skansen's shrimp toast, red onion, trout roe, lemon, brioche

TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR

Emulsion på fermenterad svartpeppar, dragonpicklad silverlök, Gammelknas, pommes allumettes
Steak tartare of Swedish topside beef, fermented pepper emulsion, tarragon-pickled silver onion, Gammelknas cheese, pommes allumettes

STRACCIATELLA OCH TÅSTARPSTOMATER

Basilika, friterad panko, citron, apelsin-chili-anis-glaze
Stracciatella and Tåstarp tomatoes, basil, fried panko crumbs, lemon, orange, chili and anise glaze

FRØYALAX "CRUDO" MED SOTAD PURJOLÖK

Fläderpicklad gurka, jalapeñomajonnäs, friterad japansk rättika, dill
Frøya salmon crudo with charred leek, elderflower-pickled cucumber, jalapeño mayonnaise, crispy Japanese radish, dill

ROTSELLERI OCH SOMMARTRYFFEL

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

À LA CARTE TILLVAL / OPTIONS

CITRONBAKAD PIGGVARFILÉ +275

Sauce vin blanc, fänkål- och hummersallad, smörstekta sommarkantareller, Bjärepotatis
Lemon-baked turbot fillet, sauce vin blanc, fennel and lobster salad, butter-fried summer chanterelles, Bjäre potatoes

GRILLAD ENTRECÔTE +125

Béarnaise noisette, pommes frites, balsamicolök, Vikentomat
Grilled ribeye steak, béarnaise noisette, French fries, balsamic-glazed onion, Viken tomato

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

KYCKLINGBRÖST

Gräslökspistou, citronemulsion, Tåstarpstomater, smashed potatis
Chicken breast, chive pistou, light lemon emulsion, Tåstarp tomatoes, smashed potatoes

SVENSK PLUMA AV RAPSGRIS

Rostad vitlökscrème, grillad zucchini, sockerärter med nduja, äppelsky, äppelsallad, rucola
Swedish rapeseed-fed pork pluma, roasted garlic crème, grilled zucchini, sugar snap peas with nduja, apple jus, apple salad, arugula

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

RISOTTO

Salsa cruda, valenciemandlar, parmesan, grillad citron
Risotto, salsa cruda, Valencia almonds, parmesan, grilled lemon

DESSERTER / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 145

Chokladcrèmeux, bär
Crème brûlée, chocolate crèmeux, berries

GRILLADE PERSIKOR 145

Fläder, yoghurtglass, mandel
Grilled peaches, elderflower, frozen yogurt, almond

SVENSKA JORDGUBBAR 155

Mascarponecrème, vaniljglass, havrecrumble
Swedish strawberries, mascarpone cream, vanilla ice cream, oat crumble

HALLON OCH VIT CHOKLAD 165

Mandelkaka, vit chokladmousse, hallonkräm, hallonsorbet, maräng på hallon, färska hallon, vit choklad
Raspberry and white chocolate, almond cake, white chocolate mousse, raspberry cream, raspberry sorbet, raspberry meringue, fresh raspberries, white chocolate

VINPAKET / WINE PACKAGES

Rekommenderade viner utvalda av vår sommelier

Recommended wines selected by our sommelier

GOOD 420 / person

GREAT 550 / person

Fler utsökta viner
hittar du i vår vinlista

*Explore our wine list
for a wider selection
of exquisite wines*



DRYCKER / BEVERAGES

CHAMPAGNE

MV Pol Roger Brut Réserve, Épernay	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	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

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
Staropramen, 5,0 %, Tjeckien	90
Somersby Päroncider, 4,5 %, Danmark	89
Kullabergs Vingård Äppelcider, Sverige 4,5 %	90
Bjäre Backhand Brew, 4,8 %, Höganäs Bryggeri	98

VITA VINER / WHITE WINES

La Chablisienne, Chablis Le Finage, Bourgogne, Frankrike	175 / 795
Gustave Lorentz Riesling Réserve Alsace, Frankrike	145 / 635
Ljungbyholms Vingård, Glimminge Solaris, Sverige	190 / 845
Henri Bourgeois Sancerre Grande Réserve, Loire, Frankrike	195 / 895
Weingut Groh Grauburgunder EKO, Rheinhessen, Tyskland	135 / 545
Louis Jadot, Bourgogne Couvent des Jacobins, Chardonnay, FRA	195 / 975
Bodegas Estefania, Godello Monteseiros, Spanien	150 / 685

ROSÉ VINER / ROSÉ WINES

M de Minuty, Côtes de Provence, Frankrike	140 / 550
Minuty Prestige Magnum, Côtes de Provence, Frankrike	1 250
Kruger-Rumpf Pinot Noir, Nahe, Tyskland	635

RÖDA VINER / RED WINES

Jean Leon, Le Havre Reserva Cabernet Sauvignon, Spanien	185 / 885
Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Rouge, Frankrike	165 / 735
Giacomo Borgogno, Ancum Langhe Dolcetto, Italien	145 / 635
Château Mont-Redon, Châteauneuf du Pape, Rhône, FRA	195 / 975
Familia Torres, Salmos, Priorat, Spanien	190 / 850
Müller-Catoir, Haardt Spätburgunder (Pinot Noir), Pfalz, Tyskland	195 / 975
Nebbiolo Pio Cesare, Langhe, Italien	195 / 975

ÖVRIG DRYCK NON-ALCOHOLIC

Sands kolsyrade vatten	35 / 55
<i>Sand's sparkling water</i>	
37 cl / 75 cl	

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up Free, 33 cl	45
---	----

Beskows VY, Skåne & Småland Sparkling Rosé, Sverige, 25 cl	85
--	----

Englamust Bjäre, <i>Local apple juice</i> Sverige, 25 cl	45
---	----

Östergård Kombucha Bjäre EKO, Sverige, 33 cl	75
---	----

Schörle Original, <i>Sparkling apple</i> Sverige, Båstad, 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 Blancs 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