

MENY

GROUP &
CONFERENCE

SAND

SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN

För att vi ska kunna ge er bästa möjliga upplevelse ber vi er att välja en gemensam förrätt, varmrätt och dessert för hela sällskapet.

To ensure the best possible dining experience, we kindly ask all guests to select one shared starter, main course and dessert for the entire party.

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 black pepper emulsion, tarragon-pickled silver onion, Gammelknas cheese, pommes allumettes

STRACCIATELLA

Tåstarpstomat, basilika, friterad panko, citron, apelsin-chili-anis-glaze

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

ROTSSELLERI OCH SOMMARTRYFFEL

Saltbakad rotselleri, tryffelmajonnäs, mandel, dill, citronette

Salt-baked celeriac, truffle mayonnaise, almonds, dill, citronette

LÖJROM FRÅN KALIX

+145 SEK/PERSON

Brioche, smetana, dill, citron, rödlök

Kalix vendace roe 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, onion

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

KYCKLINGBRÖST

Gräslökspistou, citronemulsion, Tåstarpstomat, smashed potatis

Chicken breast, chive pistou, light lemon emulsion, Tåstarp tomatoes, smashed potatoes

SVENSK PLUMA AV RAPSGRIS

Rostad vitlökskrème, grillad zucchini, parmesanrostad potatis, sockerärter med nduja, äppelsky, äppelsallad, ruccola, fläsksvålar

Swedish rapeseed pork pluma, roasted garlic cream, grilled zucchini, parmesan-roasted potatoes, sugar snap peas with nduja, apple jus, apple salad, arugula, pork cracklings

BAKAD RÖDING

Sandefjordsås med forellrom och gräslök, grillad broccolini, smörslungad potatis från Bjäre, dill

Baked Arctic char, Sandefjord sauce with trout roe and chives, grilled broccolini, butter-tossed potatoes from Bjäre, dill

RISOTTO

Salsa cruda, valenciamandlar, parmesan, grillad citron

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

SMÖRSTEKT GNOCCHI

Rostad vitlökskrème, grillad zucchini och broccolini, salvia, brynt smör, grillad citron

Butter-fried gnocchi, roasted garlic cream, grilled zucchini and broccolini, sage, brown butter, grilled lemon

GRILLAD RYGGBIFF

+145 SEK/PERSON

Balsamicolök, vikentomater, pommes frites, bearnaise noisette

Grilled sirloin steak, balsamic onion, Viken tomatoes, fries, béarnaise noisette

DESSERTER / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Chokladcrèmeux, bär

Crème brûlée, chocolate crèmeux, berries

SVENSKA JORDGUBBAR

Mascarponecrème, vaniljglass, havrecrumble

Swedish strawberries, mascarpone cream, vanilla ice cream, oat crumble

HALLON OCH VIT CHOKLAD

Mandelkaka, vit chokladmousse, hallonkräm, hallonsorbet, maräng, färska hallon

Raspberry and white chocolate, almond cake, white chocolate mousse, raspberry cream, raspberry sorbet, meringue, fresh raspberries

EN FESTLIG START PÅ KVÄLLEN

DRINKAR / COCKTAILS

BJÄRE 143,20

Gin 5 cl, rabarber, grapefrukt, fläder

Gin 5 cl, rhubarb, grapefruit, elderflower

HALLANDS HÖJDER 103,20

Vodka 3 cl, fläder, päron, ananas, citronskum

Vodka 3 cl, elderflower, pear, pineapple, lemon foam

DRYCK / BEVERAGES

CHAMPAGNE Pol Roger 152/796

CAVA Perelada Stars 109/436

*Samtliga drinkar finns även som alkoholfria alternativ.
All cocktails are available in non-alcoholic versions.*

VINPAKET / WINE PACKAGES

Good Wine Recommendation

436 SEK/flaska/bottle

Great Wine Recommendation

508 SEK/flaska/bottle

Amazing Wine Recommendation

from 656 SEK/flaska/bottle

