

MENU

"All the Flavours
That's Fit to Print"

ANNO 1877 SAND, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN NO. 4 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

BJÄRECHIPS MED LÖJROMSDIPP	145
Crisps from Bjäre and vendace roe dip	
TRYFFELARANCINI	75
GRUYÈRE	65

FÖRRÄTTER / STARTERS

RÄKTOAST

Skansens räkröra, Kalixlöjrom, briochecrunch, höstäpple och blekselleri

Shrimp toast, Skansen's shrimp mix, Kalix vendace roe, brioche crunch, autumn apple and celery

CARPACCIO PÅ ROTSELLERI

Citron- och tryfflemulsion, marconamandel, vattenkrasse, tryffel

Celeriac carpaccio, lemon and truffle emulsion, Marcona almonds, watercress, truffle

VISPAD BURRATA

Vikentomat, nduja, friterad focaccia, basilika

Whipped burrata, Viken tomato, nduja, fried focaccia, basil

TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR

Emulsion på fermenterad peppar, dragonsyrad silverlök, pommes allumettes, Gammelknas

Beef tartare (Swedish inside round) fermented pepper emulsion, tarragon-pickled silver onion, pommes allumettes, Gammelknas cheese

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

COQ AU VIN PÅ BJÄREKYCKLING

Stekt kycklingfilé, potatispuré, konfiterad skogssvamp, rökt fläsk från Förslöv, sotad steklök, smörad kycklingsky

Coq au vin with Bjäre chicken, potato purée, confit forest mushrooms, smoked pork from Förslöv, charred pearl onion, buttered chicken jus

TORSKRYGG

Smörstekt torskrygg, blåmusselvelouté, grillad broccolini, Kalixlöjrom

Butter-fried cod loin, blue mussel velouté, grilled broccolini, Kalix vendace roe

RYGGBIFF

Grillad ryggbiff, saltbakad rotselleri, savoykålscrudité med äpple och gräslök, hollandaise på brynt smör och citron, rostad potatis

Grilled sirloin, salt-baked celeriac, Savoy cabbage crudité with apple and chives, browned butter and lemon hollandaise, roasted potatoes

VILDSVAMPSKROKETTER

Citron- och timjankräm, örtslungade belugalinser, eldad spetskål från Bjäre

Wild mushroom croquettes, lemon and thyme cream, herb-tossed beluga lentils, flame-grilled pointed cabbage from Bjäre

APPETIZERS

LINDEGRENS LUFTTORKADE SKINKA	85
Lindegrens air cured ham	
TRYFFELSALAMI	85
Truffle salami	
OLIVER Olives	55

DESSERTER / DESSERTS

“PRINCESS”

Hallongelé, vaniljmousse, mandelkaka, marsipan, vaniljglass
Raspberry jelly, vanilla mousse, almond sponge, marzipan,
vanilla ice cream

CHOKLAD

Bavaroise på mjölkchoklad på krispig botten, svartvinbärskräm,
svartvinbärskompott, svartvinbärssorbet, tuile
Milk chocolate bavaroise on a crispy base, blackcurrant cream,
blackcurrant compote, blackcurrant sorbet, tuile

CRÈME BRÛLÉE

Serveras med färska bär
Served with fresh 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

OXFILÉ +125

Stekt oxfilé, friterad röstibakelse, tryffelsky,
karamelliserad jordärtskocka, jordärtskockspuré,
grön sparris
Beef tenderloin, fried rösti cake, truffle jus,
caramelised Jerusalem artichoke, Jerusalem
artichoke purée, green asparagus

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

CHAMPAGNE

MV Pol Roger Brut Reserve, 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

Altos de Sueno Cava, 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 Päroncider, 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
Nino Negri, Alpi Retiche IGT Bianco, Lombardiet, Italien	155 / 695
Symington Family Vineyards, Florao Branco, Douro, Portugal	155 / 650

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
Son Antem, Camins de Mallorca, Mallorca, Spanien	175 / 795
Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Rouge, Bourgogne, Frankrike	165 / 735
Marchese Antinori, Villa Antinori, Toscana, Italien	150 / 650
Weingut Müller-Catoir, Haardt Spätburgunder (Pinot Noir) Pfalz, Tyskland EKO	195 / 950
Mont Redon, Côtes du Rhône Reserva Rouge Rhône, Frankrike	135 / 525

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 Päroncider, 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	80 / 160