

MENY

"The Headlines
of the Season"

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



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 spannmålmagasin, 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

COCKTAILS

BJÄRE Gin, grapefrukt, rabarber, fläder <i>Beefeater gin, grapefruit, rhubarb, elderflower</i>	179
SANDESET Gin, Limoncello, clementin, havtorn, ananas, yuzu <i>Gin, Limoncello, clementine, sea buckthorn, tonic, blood orange, pineapple, yuzu</i>	179
HALLANDSHÖJDER Vodka, fläder, päron, ananas, citronskum <i>Vodka, elderflower, pear, pineapple, lemon foam</i>	179
VILSE I HALLONLANDET Absolut vodka, Cointreau, hallon, kokos, persika, jasmin <i>Absolut Citron, Cointreau, raspberry, coconut, peach, jasmine</i>	179

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

ROSELLERI OCH SOMMARTRYFFEL

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

LÖJROM FRÅN KALIX 40 g

Brioche, smetana, dill, citron, rödlök
Kalix vendace roe 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion

+125

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

APTITRETARE | APPETIZERS

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

DESSERTER / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
Chokladcrèmeux, bär
Crème brûlée, chocolate crèmeux, berries

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

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

HALLON OCH VIT CHOKLAD
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

OST / CHEESE

UTVALDA OSTAR 185
Tomatmarmelad, knäckebröd
Selected cheeses, tomato chutney, crispbread

VINPAKET / WINE PACKAGES

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

GOOD 420 / person
GREAT 550 / person

À LA CARTE TILLVAL / OPTIONS

GRILLAD ENTRECÔTE +125
Béarnaise noisette, pommes frites, balsamicolök, Vikentomat
Grilled ribeye steak, béarnaise noisette, French fries, balsamic-glazed onion, Viken tomato

CITRONBAKAD PIGGVARSFILÉ +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

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, Frankrike	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 / 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