

”The Headlines
of the Season”

À LA CARTE

SAND

ANNO 1877

SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN

NO. 10 – SEPTEMBER 2026

FÖRRÄTTER | STARTERS

SKANSENS RÄKTOAST 225
Skansens räkröra med rödlök, forellrom, citron, brioche
Skansen’s shrimp toast, shrimp salad with red onion, trout roe, lemon and brioche

TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR 215 / 335
Emulsion på fermenterad peppar, dragonpicklad silverlök, Gammelknas, pommes allumettes
Hel portion serveras med pommes frites.
Steak tartare made with Swedish topside beef, fermented pepper emulsion, tarragon-pickled silver onion, Gammelknas cheese, pommes allumettes
Full portion served with french fries

SKANSENS SVAMPTOAST 195
Smörstekt svamp, schalottenlök, Gruyère, brioche, gräslök, citron
Skansen’s mushroom toast, butter-sautéed mushrooms, shallots, Gruyère, brioche, chives, lemon

TONFISK ”CRUDO” 185
Rostad chilimajonnäs, lime- och blodapelsin-
vinägrett, friterad lotusrot, inlagd gurka och koriander, chilirostad sesam
Tuna crudo, roasted chili mayonnaise, lime and blood orange vinaigrette, fried lotus root, pickled cucumber, coriander, chili-roasted sesame seeds

ROTSELLERI OCH TRYFFEL 175
Saltbakad rotselleri, tryffelmajonnäs, mandel, dill, citronette
Salt-baked celeriac, truffle mayonnaise, almonds, dill, citronette

LÖJROM FRÅN KALIX 40 g 315
Brioche, smetana, dill, citron, rödlök
Kalix vendace roe 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion

VARMRÄTTER | MAIN COURSES

COQ AU VIN PÅ BJÄREKYCKLING 325
Potatisblanquette, konfiterad svamp, varmrökt sidfläsk från Heberleins, smörad kycklingsky, spenat, sotad lök
Coq au vin with chicken from Bjäre, potato blanquette, confit mushrooms, hot-smoked pork belly from Heberleins, buttered chicken jus, spinach, charred onion

GRILLAD ENTRECÔTE 395
Béarnaise noisette, pommes frites, balsamicobrynt lök, Vikentomat
Grilled ribeye steak, béarnaise noisette, French fries, balsamic-glazed onion, Viken tomato

TENDER STRIP AV HJORT 345
Friterad Västerbotten- och potatisbakelse, svartvinbärssky, rostad jordärtskocka, grönkål, pumpapuré, svensk shiitake
Venison tender strip, fried Västerbotten cheese and potato cake, blackcurrant jus, roasted Jerusalem artichoke, kale, pumpkin purée, Swedish shiitake

BAKAD RÖDING 355
Sandefjordsås med forellrom och gräslök, grillad broccolini, smörslungad Bjärepotatis, dill
Baked Arctic char, Sandefjord sauce with trout roe and chives, grilled broccolini, butter-tossed Bjäre potatoes

RISOTTO 275
Salsa cruda, Valenciamandlar, parmesan, grillad citron
Risotto, salsa cruda, Valencia almonds, parmesan, grilled lemon

GRÖNSAKER FRÅN BJÄRE 285
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

OSTRON | OYSTERS

1 GILLARDEAU 55
6 GILLARDEAU 325
12 GILLARDEAU 595

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

APPETIZERS

ARANCINI, 2 ST 125
Arancini deep-fried risotto balls, 2 pieces

BJÄRECHIPS MED LÖJROMSDIPP 165
Crisps from Bjäre with vendace roe dip

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA 125
Ricotta och citronkräm
Deep-fried artichoke, ricotta, lemon cream

ARBEQUINAOLIVER, 200 g 105
Arbequina olives, 200 g

GRUYÈRE 85
Gruyère cheese

SERRANO, 60 G 120
Serrano dry-cured ham

SARDINER / BOQUERONES & FOCACCIA 175
Sardines or boquerones, with focaccia

OST | CHEESE

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

CHEF’S CHOICE MENU

4 RÄTTER | 4 COURSES 855

FÖRRÄTT | STARTER

Tonfisk ”crudo” med chilimajonnäs, lime- och blodapelsinvinägrett, friterad lotusrot, inlagd gurka och koriander, chilirostad sesam
Tuna ”crudo” with roasted chili mayonnaise, lime and blood orange vinaigrette, fried lotus root, pickled cucumber and coriander, chili-roasted sesame seeds

VAL AV VARMRÄTT | CHOICE OF MAIN COURSE

Entrecôte, béarnaise noisette, pommes frites, balsamicobrynt lök, Vikentomat
Grilled ribeye steak, béarnaise noisette, french fries, balsamic-glazed onion, Viken tomato

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

OST | CHEESE

Utvalda ostar, tomatmarmelad, knäckebröd
Selected cheeses, tomato chutney, crispbread

DESSERT

Crème brûlée, chokladcrèmeux, bär
Crème brûlée, chocolate crèmeux, berries

DESSERTER | DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 105
Chokladcrèmeux, bär
Crème brûlée, chocolate crèmeux, berries

HALLON, MANDEL OCH VIT CHOKLAD 145
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

HAVTORNSSORBET 135
Yuzu- och mandaringlaze, svart sesam, vit chokladmousse, yoghurt
Sea buckthorn sorbet, yuzu and mandarin glaze, black sesame, white chocolate mousse, yoghurt

ÄPPLE FRÅN KATTVIK 145
Hasselnötsbakelse, vaniljglass, crème anglaise, saffran
Apple from Kattvik, hazelnut cake, vanilla ice cream, crème anglaise, saffron

”Wine is sunlight,
held together by water”
- Galileo Galilei

BEVERAGES

SAND

ANNO 1877SAND RESTAURANT, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDENNO. 10 – SEPTEMBER 2026

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

Albet i Noya, Petit Albet Brut, Penedès, Spanien ECO	135 / 545
Gérard Bertrand, Crémant de Limoux Brut, Languedoc, Frankrike	158 / 695
Richard Juhlin, Blanc de Blancs Mousserande, 0,0 %, Frankrike, 20 cl	88

RÖDA VINER | RED WINES

Jean Leon, Le Havre Reserva Cabernet Sauvignon ECO Penedés, Spanien	185 / 885
Roux, Les Côtilles Pinot Noir Frankrike	165 / 735
Delas Frères, Saint Esprit Côtes-du-Rhône Rouge Rhône, Frankrike	145 / 635
Château Mont-Redon, Châteauneuf-du-Pape Rouge, Rhône, Frankrike	205 / 985
Familia Torres, Salmos, Priorat, Spanien	190 / 895
Müller-Catoir, Haardt Spätburgunder (Pinot Noir) Pfalz, Tyskland	195 / 975
Nino Negri, Le Tense Sassella Nebbiolo Lombardiet, Italien	195 / 975

ROSÉVINER | ROSÉ WINES

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

COCKTAILS

BJÄRE <i>Frisk grapefrukt möter lokala smaker från Bjäre. Syrlig, söt och uppfriskande.</i> Beefeater gin, grapefrukt, rabarber, fläder Beefeater gin, grapefruit, rhubarb, elderflower	179	MR. G PORNSTAR MARTINI <i>Tropisk och fruktig med en frisk syra. Söt passionsfrukt möter vanilj och frisk lime i en klassisk favorit.</i> Vaniljvodka, passionsfrukt, lime, vanilj, cava Vanilla vodka, passion fruit, lime, vanilla, cava	179
GARDEN OF EDEN <i>Syrlig och frisk med en mjuk sötma från fläder och äpple.</i> Vodka, St-Germain fläderlikör, lime, äppelsockerlag Vodka, St-Germain elderflower liqueur, lime, apple sugar syrup	179	PEACH COLLINS <i>Fruktig och uppfriskande med söt persika och frisk citrus. En lätt och sprudlande drink med en mjuk och balanserad smak.</i> Gin, persika, citron, sockerlag, soda Gin, peach, lemon, sugar syrup, soda	179

VITA VINER | WHITE WINES

La Chablisienne, Chablis Le Finage Bourgogne, Frankrike	175 / 795
Gustave Lorentz Riesling Réserve Alsace, Frankrike	145 / 635
Kullabergs vingård, Lyckeri Kullahalvön, Sverige	190 / 845
Soalheiro, Granit Alvarinho Vinho Verde, Portugal	145 / 635
Olivier Leflaive, Bourgogne Blanc Les Sétilles, Bourgogne, Frankrike	195 / 975
Bodegas Estefania, Tilenus Monteseiros Godello Bierzo, Spanien	150 / 685

SOMMELIER’S CHOICE

VITT VIN / WHITE WINE	
Gerard Bertrand, Cigalus Blanc Languedoc-Roussillon, Frankrike, EKO	1 095
Gustave Lorentz, Pinot Gris Lieu-Dit “Schofweg” Alsace, Frankrike, EKO	780
RÖTT VIN / RED WINE	
Tenuta Tignanello Marchesi Antinori Chianti Classico Riserva, Toscana, Italien	1 290
Daniel Bouland, Côte de Brouilly Cuvée Mélanie, Beaujolais, Frankrike	850

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

ÖL & CIDER PÅ FLASKA 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

Fler utsökta viner
hittar du i vår vinlista

Explore our wine list
for a wider selection
of exquisite wines



ÖVRIG DRYCK | NON-ALCOHOLIC

Sands kolsyrade vatten / Sand’s Sparkling Water Sverige, 37 cl / 75 cl	35 / 55	Carlsberg Alcohol Free, 0,5 %, EKO, Danmark, 33 cl	60
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up Free Sverige, 33 cl	45	Kronenbourg 1664 Blanc, 0,0 %, Frankrike, 33 cl	60
Beskows VY, Skåne & Småland Sparkling Rosé Sverige, 25 cl	85	Brooklyn Special Effects, 0,4 %, USA, 33 cl	60
Englamust Bjäre Sverige, 25 cl	45	Somersby Päroncider, 0,0 %, Frankrike, 33 cl	60
Östergård Kombucha Bjäre EKO Sverige, 33 cl	75	Richard Juhlin, Blanc de Blanc Mousserande, 0,0 % Frankrike, 20 cl	88
Schörle Original, Sparkling Apple Sverige, Båstad, 33 cl	45	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