

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 spannmålsmagasin, strategiskt placerat vid hamnen.

Redan vid den tiden hade badgästerna börjat hitta till Båstad och den nya sporten “lawn tennis” – importerad från England, troligtvis 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 bathhouse.

As the tennis fever spread, Ludvig Nobel built a tennis court in 1907 where the centre court 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	179
Beefeater gin, grapefrukt, rabarber, fläder	
Beefeater gin, grapefruit, rhubarb, elderflower	
MR. G PORNSTAR MARTINI	179
Vaniljvodka, passionsfrukt, lime, vanilj, cava	
Vanilla vodka, passion fruit, lime, vanilla, cava	
PEACH COLLINS	179
Gin, persika, citron, sockerlag, soda	
Gin, peach, lemon, sugar syrup, soda	
GARDEN OF EDEN	179
Vodka, St-Germain fläderlikör, lime, äppelsockerlag	
Vodka, St-Germain elderflower liqueur, lime, apple sugar syrup	

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 made with Swedish topside beef, fermented pepper emulsion, tarragon-pickled silver onion, Gammelknas cheese, pommes allumettes
SKANSENS SVAMPTOAST
Smörstekt svamp, schalottenlök, Gruyère, brioche, gräslök, citron
Skansen’s mushroom toast, butter-sautéed mushrooms, shallots, Gruyère, brioche, chives, lemon
TONFISK “CRUDO”
Rostad chilimajonnäs, lime- och blodapelsinvinägrett, friterad lotusrot, inlagd gurka och koriander, chilirostad sesam
Tuna “crudo”, roasted chili mayonnaise, lime and blood orange vinaigrette, fried lotus root, pickled cucumber and coriander, chili-roasted sesame seeds
ROTSELLERI OCH TRYFFEL
Saltbakad rotselleri, tryffelmajonnäs, mandel, dill, citronette
Salt-baked celeriac, truffle mayonnaise, almonds, dill, citronette

TILLVAL / ADD-ONS	
FÖRRÄTT	
LÖJROM FRÅN KALIX 40 g	+125
Brioche, smetana, dill, citron, rödlök	
Kalix vendace roe 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion	
VARMRÄTT	
GRILLAD ENTRECÔTE	+125
Béarnaise noisette, pommes frites, balsamicobrynt lök, Vikentomat	
Grilled ribeye steak, béarnaise noisette, French fries, balsamic-glazed onion, Viken tomato	

VINPAKET WINE PACKAGES	
Rekommenderade viner utvalda av vår sommelier	
Recommended wines selected by our sommelier	
GOOD	420 / person
GREAT	550 / person

APTITRETARE | APPETIZERS

BJÄRECHIPS MED LÖJROMSDIPP	165	ARANCINI, 2 ST	125
Bjäre crisps with vendace roe dip		Deep-fried risotto balls, 2 pcs	
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA	125	ARBEQUINAOLIVER, 200 g	105
Ricotta och citronkräm		Arbequina olives, 200 g	
Deep-fried artichoke, ricotta, lemon cream		GRUYÈRE	85
		Gruyère cheese	
SARDINER / BOQUERONES & FOCACCIA	175	SERRANO, 60 g	120
Sardines or boquerones, with focaccia		Serrano dry-cured ham	

VARMRÄTTER | MAIN COURSES

COQ AU VIN PÅ BJÄREKYCKLING
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
TENDER STRIP AV HJORT
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
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, valenciamandlar, parmesan, grillad citron
Risotto, salsa cruda, Valencia almonds, parmesan, grilled lemon
GRÖNSAKER FRÅN BJÄRE
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

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

DESSERTER | DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
Chokladcrèmeux, bär
Crème brûlée, chocolate crèmeux, berries
HALLON, MANDEL OCH VIT CHOKLAD
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
Yuzu- och mandaringlaze, svart sesam, vit chokladmousse, yoghurt
Sea buckthorn sorbet, yuzu and mandarin glaze, black sesame, white chocolate mousse, yoghurt
ÄPPLE FRÅN KATTVIK
Hasselnötsbakelse, vaniljglass, crème anglaise, saffran
Kattvik apple, hazelnut cake, vanilla ice cream, crème anglaise, saffron

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

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

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

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

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

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 Cab. Sauv. ECO Penedés, Spanien	185 / 885
Roux, Les Côtilles Pinot Noir, Frankrike	165 / 735
Delas Frères, Côtes du Rhône Saint Esprit Rouge, Rhône, Frankrike	145 / 635
Château Mont-Redon, Châteauneuf-du-Pape, 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

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

