

MENY

"The Headlines
of the Season"

ANNO 1877 SAND, HOTEL SKANSEN, BÅSTAD, SWEDEN NO. 8 - MAJ 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

APTITRETARE

ARANCINI, 2 ST Arancini, 2 pieces	125
BJÄRECHIPS MED LÖJROMSDIPP Crisps from Bjäre and vendace roe dip	165
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA Ricotta och citroncrème Deep-fried artichoke, ricotta, lemon cream	125

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

VIT SPARRIS

Sandefjordsås, forellrom, smörgåskrasse, hasselnöt, inlagd rättika
White asparagus, Sandefjord sauce, trout roe, cress, hazelnut, pickled daikoni

ROSELLERI OCH TRYFFEL

Saltbakad rotselleri, tryffelmajonnäs, mandel, dill, citronette
Celeriac and truffle, salt-baked celeriac, truffle mayonnaise, toasted almond, dill, lemon vinaigrette

STENBITSROM

Västerbotten- och potatisbakelse, syrad grädde, citrongel, rödlök
Lumpfish roe, Västerbotten cheese and potato terrine, whipped cultured cream, lemon gel, red onion

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

GRILLAD TONFISK

Krispigt sushiris, yuzuslungad råkostsallad från Bjäre, misoemulsion, grillad lime

Grilled tuna, crispy sushi rice, yuzu-dressed vegetable salad from Bjäre, miso emulsion, grilled lime

SMÖRSTEKT TORSK

Smörsås med blodapelsinpärlor, grillad gulbeta, friterad svartkål, kokt potatis från Bjäre

Butter-fried cod, butter sauce with blood orange pearls, grilled golden beet, crispy black kale, boiled potatoes from Bjäre

RISOTTO

Salsa cruda, valenciamandlar, parmesan, grillad citron

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

KYCKLINGBRÖST

Ramslökspistou, lätt citronemulsion, grillad grön sparris, smashed potatoes

Chicken breast, wild garlic pistou, light lemon emulsion, grilled green asparagus, smashed potatoes

LAMMYTTERFILÉ

Lamb loin, gremolata, fläderslungad gulbeta, vaxbönor, svensk shiitake, getostkräm

Gremolata, elderflower-glazed golden beetroot, wax beans, Swedish shiitake, goat cheese cream

APPETIZERS

NOCELLARAOLIVER Nocellara olives	105
GRUYÈRE Gruyère cheese	85
PROSCIUTTO 60 G Prosciutto dry-cured ham	120

DESSERTER / DESSERTS

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

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

CHOKLAD OCH JORDGUBBE
Chokladkaka med torkad choklad, chokladganache,
jordgubbar, sorbet på jordgubbsvinäger
Chocolate and strawberry, chocolate cake, chocolate crumble,
chocolate ganache, strawberries, strawberry vinegar sorbet

RABARBER OCH FLÄDER
Fläderinfuserad rabarber, flädergel, citronkaka, yoghurtglass,
havrecrumble
Rhubarb and elderflower, elderflower-infused rhubarb,
elderflower gel, lemon cake, yoghurt ice cream, oat crumble

OST / CHEESE

UTVALDA OSTAR Tomatmarmelad, knäckebröd Selected cheeses, tomato chutney, crispbread	155
--	-----

À LA CARTE TILLVAL / OPTIONS

LÖJROM FRÅN KALIX 40 g Brioche, smetana, dill, citron, rödlök Kalix vendace roe 40 g, brioche, smetana, dill, lemon, red onion	+145
---	------

ENTRECÔTE Balsamicolök, Vikentomat, pommes frites och Sands signatursås: bearnaise på brynt smör och örter Ribeye steak, balsamic onion, tomato from Viken, French fries, Sand's signature sauce: béarnaise with browned butter and herbs	+145
---	------

VINPAKET / WINE PACKAGE

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

GOOD	420 / person
GREAT	550 / person

DRYCKER / BEVERAGES

COCKTAILS

BJÄRE Beefeater gin, grapefrukt, rabarber, fläder	179
Beefeater gin, grapefruit, rhubarb, elderflower	
SANDSET Gin, Select, clementin, havtorn, tonic, blodapelsin, ananas, yuzu	179
Gin, Select, clementine, sea buckthorn, tonic, blood orange, pineapple, yuzu	
COCO ROJO Tequila, Cointreau, mjölk, hallon, kokos, persika	179
Tequila, Cointreau, milk, raspberry, coconut, peach	
OPUS Absolut Citron, Lillet, aloe vera, fläder, kalamansi, gröna druvor, citrongräs	179
Absolut Citron, Lillet, aloe vera, elderflower, calamansi, green grapes, lemongrass	

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, Blancs de Blanc Mousseurande, 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
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 / 635
Thora Vingård, Heritage Solaris EKO, Bjärehalvön, Sverige	205 / 950
Henri Bourgeois Sancerre Pure EKO, Loire, Frankrike	185 / 895
Weingut Groh Grauburgunder EKO, Rheinhessen, Tyskland	135 / 545
Louis Jadot, Bourgogne Couvent des Jacobins, Chardonnay, FRA	195 / 975
Rabl Weingut, Grüner Veltliner, Kamptal, Österrike	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	150 / 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, ITA	145 / 635
Château Mont-Redon, Châteauneuf du Pape, Rhône, FRA	195 / 975
Familia Torres, Salmos, Priorat, Spanien	190 / 850
Müller-Catoir, Haardt Spätburgunder (Pinot Noir), Pfalz, Tyskland	195 / 975
Emilio Moro Finca Resalso, Ribera del Duero, Spanien	145 / 635

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	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 Mousseurande, 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