



ÖL PÅ FAT / BEER ON DRAUGHT

stor/liten
large/small

Carlsberg Export Danmark.....	68 kr/ 58 kr
Carlsberg Hof Danmark.....	65 kr/ 55 kr
Kronenbourg 1664 Frankrike.....	72 kr/ 62 kr

ÖL PÅ FLASKA / BOTTLED BEER

Carlsberg Hof Danmark, 33 cl.....	59 kr
Carlsberg Export Danmark, 33 cl.....	62 kr
Carlsberg Non-alk Danmark, 33 cl.....	32 kr
Brooklyn East India Pale Ale USA, 33 cl.....	62 kr
Kilkenny Irland, 33 cl.....	62 kr
Leffe Blond Belgien, 33 cl.....	62 kr
Staropramen Premium Tjeckien, 33 cl.....	62 kr
Eriksberg Sverige, 50 cl.....	72 kr
Erdinger Weissbier Tyskland, 50 cl.....	72 kr
Erdinger Weissbier Kristall Tyskland, 50 cl.....	72 kr
Helsingborgs Lager Sverige, 33 cl.....	72 kr
Sierra Nevada Pale Ale USA, 35 cl.....	72 kr
O'Haras Irish Stout Irland, 50 cl.....	72 kr
Bernard Pivo Lager Tjeckien, 50 cl.....	72 kr
Bernard Pivo Brun Lager Tjeckien, 50 cl.....	72 kr
Bernard Pivo Mörk Lager Tjeckien, 50 cl.....	72 kr
Bernard Non-Alc Tjeckien, 50 cl.....	42 kr

CIDER

La Cidraie Frankrike, 33 cl.....	62 kr
Somersby Päroncider Sverige, 33 cl.....	62 kr
Somersby ekologisk Äpplecider Sverige, 33 cl.....	62 kr

SNAPS

Aalborg Nordguld akvavit.....	22 kr/ cl
Aalborg Jubileums akvavit.....	22 kr/ cl
Aalborg Taffel akvavit.....	22 kr/ cl
Reimersholms Bäska Droppar.....	22 kr/ cl
Reimersholms Skåne Akvavit.....	22 kr/ cl

För bokning: telefon 0431-55 81 09
www.hotelskansense



CHAMPAGNE

NV Pol Roger Brut Reserve, Epernay.....	795 kr
NV Ruinart, Blanc de Blancs, Reims.....	895 kr
2000 Pol Roger, Cuvée de Réserve, Epernay.....	1 450 kr
1999 Pol Roger, Cuvée Sir Winston Churchill.....	2 400 kr

VITA VINER / WHITE WINES

2010 Laurent Miquel Nord Sud Viogner Languedoc, Frankrike.....	425 kr/ 105 kr
2010 Tenuta Sant'Antonia, Soave Fontana Veneto, Italien.....	425 kr/ 105 kr
2009 Paul Blanck, Pinot Blanc d'Alsace Alsace, Frankrike.....	425 kr/ 105 kr
2009 Faiveley, Bourgogne Blanc Bourgogne, Frankrike.....	525 kr/ 135 kr

RÖDA VINER / RED WINES

2010 Hanh Pinot Noir Kalifornien, USA.....	445 kr/ 110 kr
2005 Marques De Murrieta Reserva Rioja, Spanien.....	445 kr/ 110 kr
2007 Lungarotti, Rosso Di Montefalco Umbrien, Italien.....	445 kr/ 110 kr
2009 Saronsberg, Provenance Roi Coastal Region, Sydafrika.....	445 kr/ 110 kr

ROSÉ VINER / ROSÉ WINES

2008 Chateau Rio Tor Rosé Côtes de Provence, Frankrike.....	365 kr/ 85 kr
---	---------------

ÖVRIG DRYCK / NON-ALCOHOLIC

Ramlösa mindre Kolsyra, Citrus, 33 cl.....	27 kr
SAND's Original vårt eget kolsyrade vatten, 75 cl.....	40 kr
Sands Äpplemust alkoholfri, 33 cl.....	33 kr
Alkoholfritt vin vitt eller rött, 75 cl/15 cl.....	165kr/ 35 kr
Himmelsk fröjd alkoholfri cider, 33 cl.....	33 kr
Läsk Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up, 35 cl.....	27 kr
Red Bull 25 cl.....	35 kr

Vi reserverar oss för eventuella ändringar och tryckfel

GODA TIDER



Vänner, vin och mat med äkta Bjärekänsla • Friends, wine and food with a genuine Bjäre atmosphere

Nº 9 2012



Dopp från Kallbadhuset ger kraft året runt

Från Restaurang Sand blickar du ut över havet och Kallbadhuset. Redan på 1800-talet marknadsfördes Båstad och Torekov som kurorter och baden rekommenderades som medicinsk behandling. Visst är det en svindlande tanke att just denna plats, detta hav, i flera hundra år har gett människor nya krafter. I början av 1900-talet blomstrade badorterna som aldrig förr men nu blev rekreation och nöjen nya lockelser. Profileringen som nöjesinriktad badort med sportprofil lever än idag och vi tror fortfarande lika starkt på kraften i livets goda – ett vinterdopp från kallbadhuset, en välgörande SPA-behandling, en utmanande runda på golfbanan och en kulinarisk smakupplevelse.

A dip at the Kallbadhuset boosts health, whatever the season. From Restaurang Sand, you can gaze out across the sea and our Kallbadhuset. As far back as the 1800s, Båstad and Torekov were marketed as spa resorts and bathing was recommended as a medical treatment. It's an incredible thought that this place, this seashore, has boosted people's health for hundreds of years. In the early 1900s the seaside resorts boomed like never before, but pleasure and recreation were the new attractions. The profile of a pleasure-focused and sporty seaside resort lives on and our belief in the good things in life is as strong as ever – winter bathing at the Kallbadhuset, a relaxing spa treatment, a challenging round of golf and a culinary sensation.



Sands Goda aptitretare

Två Fine De Claire ostron med ett glas Pol Roger Brut Reserve, Champagne

195 kronor



125 kr
4 cl

Sands aperitif

Bloody Mary
Absolut Vodka, Worcester, Tabasco, Karlsson's Gold Peppar, Citron, Selleri

Organic Cucumber
Kanon Organic Vodka, Grapefrukt, Gurka, Citron

Lynchburg Lemonade
Jack Daniel's, Cointreau, Citron, 7-up

Elder Sour
Beefeater Gin, Cointreau, Citron, Fläder

FÖRRÄTTER / STARTERS

Bruchetta.....150 kr
svensk lufttorkad skinka, chevre, balsamico, tomat, rucicola, pumpakärnor
Bruchetta, air cured swedish ham, chevre, balsamico, tomatoes, rocket leaves, pumpkin seeds

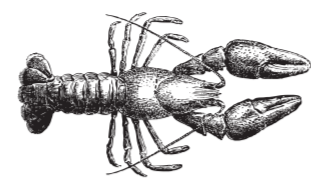
Ångade dim sum på fläskkött.....165 kr
misobuljong, miso broth, man du dipp, kimchi, enokisvamp
Steamed dim sum of pork, miso broth, man du dip sauce, kimchi, enokitake

Rökt Ankbröst.....160 kr
smörstekt päron, jordärtskockssoppa
Smoked duck breast, butter fried pear, Jerusalem artichoke-soup

Inkokt röding.....155 kr
rågbröd, rödbeta, pernodcremé, rapsoolja
Poached bar, rye-bread, beetroot, crème of pernod, canola oil

SOPPA / SOUP

Musselsoppa.....140 kr
lök, fänkål, persilja, vitlök, serveras med surdegsgalette
Mussel soup, onion, fennel, paroly, garlic, sour dough baguette



FISK & SKALDJUR / FISH & SHELLFISH

Fine de Claire.....35 kr/st
schalottenlöksvinegrette, tabasco, citron
Fine de Claire, shallot, vinaigrette, tabasco, lemon, chives

Torskrygg.....250 kr
chorizo, paprika, hummersky, tomat, bönor
Cod, chorizo, paprika, lobster gravy, tomato, beans

Halstrad havsaborre.....245 kr
bakad fänkål, rotselleri, grönärtscreme, portvinsreduktion
Fried seabass, baked fennel, celeriac, green pea crème, port wine reduction

Gratinerad 1/2 hummer.....225 kr
chili, lime, vanilj, haricots vert-sallad
Gratinated 1/2 lobster, chili, lime, vanilla, haricot verts salad

KÖTT & FÅGEL / MEAT & FOWL

Hängmörad Ryggbiff.....260 kr
rotfruktskaka, rökt schalottenlökscreme, brytböna, rödvinsås
Sirloin, "mille feuille" of root vegetables, crème of smoked shallots, beans, red wine sauce

Majskrycklingbröst från Bjärefågel.....245 kr
risotto, citronglaserade rotfrukter, salviaolja, pancettacrisp
Breast of corn fed chicken, risotto, lemon glazed root vegetables, sage oil, pancetta crisp

Bräserad oxkind.....225 kr
smälökar, sidfläsk, rödvin, tryffel-potatis puré, skogschampinjoner
Braised beef of beef, onion, bacon, red wine, potato purée with truffle, mushrooms

En gyllene historia

På Bjärehalvön har ett 40-tal bönder gått samman för att lyfta färskpotatisen till den delikatess den är. Men denna potatis för finsmakaren är inte bara god att äta utan också att dricka. Tillsammans med männen bakom Absolut Vodka har Bjäre Hembygd nämligen tagit fram världens första färskpotatisvodka – Karlsson's New Vodka, Gold eller Vintage.



A Golden Story
On the Bjäre Peninsula, around 40 farmers have joined forces to highlight the new potato as the delicacy that it is. Along with the men behind Absolut Vodka, Bjäre Hembygd has produced the world's first new potato vodka – Karlsson's New Vodka, Gold or Vintage.



Smartare med musslor

Finns det något vackrare än ett fat med blåmusslor? Gott är det också – och nyttigt! Musslor innehåller nämligen nyttiga omega-3-fettsyror, vitamin B12, folat, koppar, jod, järn, selen, magnesium, fosfor och natrium. Vissa forskare tror till och med att det är de nyttiga musslornas förtjänst att just vi bland alla arter av "förmänniskor" blev smarta, moderna människor. Blåmusslan fiskas längs med hela södra Sveriges kust. Det är under sen- och vårvinter som musslan är extra delikat och fullmatad. Ät och njut av denna smarta mat!

Mussels are food for the brain
Is there anything more beautiful than a plate of mussels? They're tasty – and nutritious too! Mussels contain beneficial omega-3 fatty acids, vitamin B12, folic acid, copper, iodine, iron, selenium, magnesium, phosphorus and sodium. Some researchers even believe that it's due to the mussel that we, of all species of prehistoric humans, became intelligent, modern people. The blue mussel is harvested along the entire coastline of southern Sweden. It is during the late winter and early spring that it is extra juicy and delicious. Eat and enjoy this smart food!

SAND'S KLASSIKER / SAND'S CLASSICS

Bröderna Perssons lörrom, 40 gram.....195 kr
toast, rödlök, gräslök, crème fraiche, citron
Bleak Roe, 40 gram, toast, red onion, chives, crème fraiche, lemon

Räksmörgås.....hel 175 kr/ halv 115 kr
handpillade räkor, majonnäs, ägg, citron, sallad
Shrimp sandwich, peeled shrimps, egg, mayonnaise, lemon

Stekt strömming.....175 kr
potatispuré, rårörda lingon, brynt smör
Fried herring, potatoe puré, lingonberries, browned butter

SANDS HELGBUFFÉ
LÖRDAGAR 12.00-14.30

SALLADSBORD, SOPPA,
VARMRÄTTSBUFFÉ, OST & FRUKT,
KAFFE & KAKA

DESSERTBUFFÉ

250 KR/PERSON

UTVALDA OSTAR / SELECTED CHEESES

Jürss Mejeri ligger i Sörmland och tillverkar olika typer av exklusiva ostar. Mjölken kommer från lokala producenter.

Linnea
mjuk och krämig med vitmögelyta. Smaken är len och älskvärd.
Soft and creamy with a white mould rind. It has a delightful, smooth taste.

Änglunda
en kittost med fyllig smak och lite doft. Lätt grynpipeg textur. Mjuk och spänstig konsistens.
A washed cheese with a well-rounded taste and a slight aroma. Slightly "eyed" texture. Soft, supple consistency.

Sörmlands ädel
en prisbelönt krämig ost med fyllig smak. Mjukare än Roquefort, men fastare än Gorgonzola.
An award-winning creamy cheese with a well-rounded flavour. Softer than Roquefort, but firmer than Gorgonzola.

Serveras med frukt och nötblöd, hasselnötshonung och fikon
Served with fruit and nut bread, hazelnut honey, figs
.....65 kr/bit eller 165 kr/tre bitar

SÖTT & GOTT / DESSERT

Vaniljbavaroise.....95 kr
valnötter, sorbet på wiliamspäron
Vanilla bavaroise, walnuts, sorbet of Williams-pear

Valrhona chokladfondant 64%.....95 kr
mandelskum, kanderade nötter, vaniljglass
Valrhona chocolate fondant 64%, candied nuts, almond foam, vanilla ice-cream

Kola-pekannötstartlett.....95 kr
Cavasorbet, blåbär
Caramel and pecan tartlet, cava sorbet, blueberries

Crème brûlée med bär.....95 kr
Crème brûlée with berries

Praliner.....20 kr/st
Pralines

AFTER DINNER DRINKAR

Irish Coffee.....125 kr
Jameson Irish whiskey, farinsocker, kaffe, grädde

French Coffee.....125 kr
Martell VS, farinsocker, kaffe, grädde

Lumumba.....125 kr
Martell VS, varm choklad, grädde

Tanqueray Fizz.....125 kr
Tanqueray Gin, citron, sodavatten

Raspberry Mojito.....125 kr
Havana Club Blanco, hallon, lime, mynta, sodavatten

SANDS VEGETARISKA

Bruchetta.....130 kr
chevre, balsamico, tomat, honung, rucicola, pumpakärnor
Bruchetta chevre, balsamico, tomatoes, honey, rocket leaves, pumpkin seeds

Cannelloni.....185 kr
bön och linsragu, citronglaserade rotfrukter
Cannelloni bean and lentil ragout, lemon glazed root vegetables

