

Meny

Öppettider

Måndag	Stängt
Tisdag-torsdag	17:00 – 22:00 (Köket till 21:00)
Fredag – lördag	17:00 – 23:00 (Köket till 22:00)
Söndag	13:00 – 20:00 (Köket till 20:00)

Telefonnummer & Kontaktuppgifter

0705-858603

0451-84460

www.aleksej.se

Bäckhagsvägen 2, 28133, Hässleholm

Förrätter

Räkor i vitlökssmör

Noggrant utvalda räkor som är gratinerade i vitlökssmör. Serveras med nygräddat bröd.

90: -

Räктоast

En krispig brödskiva fylld med sallad och räkor i dillmajonnäs.

90: -

Sniglar i vitlökssmör

Tillagas och serveras på ett klassiskt franskt vis för att smakupplevelsen av sniglarna ska bli fulländad och oförglömlig.

90: -

Tzatziki

Klassisk grekisk tzatziki, serveras med bröd.

55: -

Vitlöksbröd

38: -

Sommar special

Caesarsallad

På en bädd av romansallad med grillad kycklingfilé, knaprig stekt bacon, brödkrutonger, färsk riven parmesanost och caesardressing.

155: -

Sommar plankstek

Två skivor av kotlett som serveras på en planka omgiven av hemlagad duschessepotatis, ostgratinerad tomat, baconlindade haricots och säsongens primörer. Serveras med husets tzatziki.

179: -

Varmrätter

Oxfile

Två skivor oxfile som serveras med rödvinssås, säsongens primörer och potatisgratäng.

255: -

Plankstek

Kött som serveras på en planka omgiven av hemlagad duschessepotatis, ostgratinerad tomat, baconlindade haricots och säsongens primörer. Serveras med husets unika bearnaisesås.

Oxfile 275: -

Ryggbiff 230: -

Fläskfile 205: -

Fläskfile

Två saftiga skivor fläskfile som serveras med säsongens primörer, purjolökspotatis och med en krämig kantarellsås för att smakupplevelsen ska bli fulländad.

195: -

Lammytterfile

Lammytterfile som är marinerad i ört och vitlöksmarinad. Serveras med säsongens primörer, hemlagad potatisgratäng och med skysås som är smaksatt med vitlök för att köttets rätta smak ska komma fram.

249: -

Black & White

En skiva oxfile och en skiva fläskfile som serveras med husets rödvinssås och bearnaisesås, säsongens primörer och råstekta potatis.

249: -

Kycklingplanka

Skånsk majs kycklingfile med skinn som serveras på en planka omgiven av hemlagad duschessepotatis, ostgratinerad tomat och säsongens primörer. Serveras med husets egen Café de Paris-sås.

209: -

Husets exklusiva

Baconlindad tournedos som serveras med råstekta potatis, vår fantastiska rödvinssås och säsongens primörer.

289: -

Ryggbiff

En saftig ryggbiff som serveras med husets berömda bearnaisesås, säsongens primörer och pommes frites.

219: -

Fiskrätter

Laxplanka

Färsk laxfilé som serveras på en planka med hemlagad duschessepotatis, ostgratinerad tomat, säsongens primörer och husets egen hollandaisesås.

219: -

Bergtunga

Bergtungafilé som serveras med säsongens primörer och kokt potatis. Till rätten ingår även en krämig hummersås som är ett måste för att denna rätt ska bli fulländad.

219: -

Husets exklusiva. För minst 2 personer (serveras endast vid minst sju dagars förbeställning).

Sjötunga Walewska som serveras på fat med duschessepotatis, en krämig hummersås och hummerkött.

349: -/Per person

Vegetariskt

Grillad Haloumi

Serveras med säsongens wokade grönsaker, husets egna Café de Paris-sås och råstekta potatis.

169: -

Barnmeny

Fläskfilé

En skiva fläskfilé, serveras på en planka med hemlagad duschessepotatis och husets unika bearnaisesås.

129: -

Köttbullar

*Fyra Köttbullar serveras med brunsås, lingon och mos.
Glass ingår.*

79: -

Mini plankstek

En skiva oxfilé som serveras på en planka omgiven av hemlagad duschessepotatis, ostgratinerad tomat, baconlindade haricots och säsongens primörer. Serveras med husets unika bearnaisesås.

179: -

Desserter

Vit chokladparfait

För att smakupplevelsen ska höjas serveras alltid denna dessert med färsk frukt och jordgubbssås.

75: -

Bananasplit

Vaniljglass som serveras med grädde, banan och chokladsås.

65: -

Marängsviss

Vaniljglass som serveras med grädde, maräng och chokladsås.

65: -

Alla våra hemlagade såser är laktosfria.

Vid allergier eller överkänslighet var god och fråga personalen om matens innehåll.

Öl & Cider

Tuborg Guld, Danmark
50cl, 65: -

Mariestad, Sverige
50cl, 65: -

Carlsberg Hof, Danmark
33cl, 55: -

Heineken, Holland
33cl, 60: -

Budvar, Tjeckien
50cl, 65: -

Staropramen, Tjeckien
33cl, 63: -

Kilkenny, Irland
33cl, 63: -

Corona, Mexiko
35,5cl, 63: -

Eriksberg
50cl, 65: -

Carlsberg Non Alcoholic, Danmark
33cl 35: -

Sommersby Päroncider, Danmark
33cl, 63: -

Xide Mandrarin Chili, Sverige
27,5cl, 63: -

Läsk, Lättöl, Vatten & Juice

Loka Naturell/Citron

33cl, 27: -

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-up, Apelsinjuice

33cl, 27: -

Red Bull

25cl, 35: -

Lättöl

33cl, 27: -

Kaffe & Te

Bryggkaffe

25: -

Cappucino

35: -

Espresso

30: -

Dubbel espresso

40: -

Caffelatte

35: -

Macchiato

35: -

Starksprit & likörer

Snaps

OP Andersson, Skåne, Jubileums akvavit, Gammeldansk, Vodka, Jägermeister
16: - per cl

Gin

Gordons Dry Gin
16: - per cl

Rom

Bacardi, Captain Morgan Spiced Gold
16: - per cl

Cognac

Grönstedts Monopol
20: - per cl

Remy Martell
28: - per cl

Likörer

Amaretto, Kahlua, Drambuie, Contreau, Bénédictine, Xante, Strega
20:- per cl

Baileys
16:- per cl

Whiskey

Blended Whiskey

Jameson, Bells, Famous Grouse, Tullamore Dew

16:- per cl

Bourbon

Jack Daniels

18:- per cl

Malt Whiskey

Lagavulin

30:- per cl

Glenkinchie, Cragganmore, Talisker

21: - per cl

Oban, Dalwhinnie

25:- per cl

Kaffedrinkar

Irish Coffee

4cl – 85: - / 6cl – 120: -

Café D.O.M

4cl – 95: - / 6cl – 130: -

Café Parisienne

4cl – 95: - / 6cl – 130: -

Kaffe Karlsson

4cl – 90: - / 6cl – 125: -