

*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](http://www.aleksej.se)

Bäckhagsvägen 2, 28133, Hässleholm

# Förrätter

## Räkor i vitlökssmör

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

**99: -**

## Räктоast

*En krispig brödskiva fylld med sallad och räkor i dillmajonnäs.*

**99: -**

## Sniglar i vitlökssmör

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

**99: -**

## Tzatziki

*Klassisk grekisk tzatziki, serveras med bröd.*

**59: -**

## Löksoppa

*Traditionell fransk löksoppa som serveras med ostgratinerad brödskiva.*

**95: -**

## Hummersoppa

*En krämig hummersoppa som serveras varm med grissini.*

**119: -**

## Vitlöksbröd

**40: -**

# Säsongens Vilt

## Vilt

*Fråga personalen angående denna rätt, då kötträtten förändras under jaktsäsongen. Serveras med viltkryddad skysås, säsongens primörer och potatisgratäng.*

**299: -**

# Varmrätter

## Oxfile

*Oxfile som serveras med rödvinssås, säsongens primörer och råstekta potatis.*

**279: -**

## Plankstek

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

**Oxfile 299: -**

**Ryggbiff 269: -**

**Fläskfile 229: -**

## Fläskfile

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

**209: -**

## 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.*

**279: -**

## Black & White

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

**279: -**

## Kycklingplanka

*Skånsk majs kycklingfile med skinn som serveras på en planka omgiven av hemlagad duschessepotatis, ostgratinerad tomat och säsongens primörer. Serveras med husets egen choronsås.*

**235: -**

## Husets exklusiva

*Baconlindad tournedo som serveras med potatisgratäng, vår fantastiska rödvinssås och säsongens primörer.*

**319: -**

## Ryggbiff

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

**249: -**

# Fiskrätter

## Laxplanka

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

**235: -**

## 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.*

**259: -**

# Vegetariskt

## Vegetariskt – Grillad Halloumi

*Serveras med säsongens primörer, husets egen bearnaisesås och råstekta potatis.*

**189: -**

# Barnmeny

## Fläskfilé

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

**139: -**

## Köttbullar

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

**85: -**

## 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.*

**195: -**

# Desserter

## Brylépudding

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

**85: -**

## Bananasplit

*Vaniljglass som serveras med grädde, banan och chokladsås.*

**69: -**

## Marängsviss

*Vaniljglass som serveras med grädde, maräng och chokladsås.*

**69: -**

**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: -**