

*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.*

**65: -**

## Vitlöksbröd

**45: -**

## Räkcocktail

*Räkor som serveras med sallad och hollandaisesås. Även bröd och smör ingår i denna rätt som är ett måste för att den ska vara komplett.*

**120: -**

# Sommar special

## Caesarsallad

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

**179: -**

## 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.*

**195: -**

## Entrecoté

*Entrecoté som serveras med rödvinssås eller persiljesmör och säsongens primörer. Serveras med husets råstekta potatis.*

**259: -**

# Varmrätter

## Oxfile

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

**289: -**

## Plankstek

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

**Oxfile 305: -**

**Ryggbiff 279: -**

**Fläskfile 235: -**

## Fläskfile

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

**215: -**

## 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.*

**289: -**

## Black & White

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

**285: -**

## Kycklingplanka

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

**239: -**

## Husets exklusiva

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

**329: -**

## Pepparbiff

*En saftig pepparbiff som serveras med husets berömda rödvinssås, säsongens primörer och klyft potatis.*

**259: -**

# 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.*

**269: -**

# Vegetariskt

## Grillad Haloumi

*Serveras med säsongens wokade grönsaker, husets egna bearnaisesås och klyft potatis.*

**195: -**

# Barnmeny

## Fläskfilé

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

**149: -**

## Köttbullar

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

**89: -**

## 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.*

**199: -**

# Desserter

## Toblerone mousse

*För att smakupplevelsen ska höjas serveras alltid denna dessert med grädde, hallonkompott och färsk frukt.*

**95: -**

## Bananasplit

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

**75: -**

## Marängsviss

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

**75: -**

**Alla våra hemlagade såser är laktosfria.**

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

# Öl & Cider

Tuborg Guld, Danmark  
**50cl, 69: -**

Mariestad, Sverige  
**50cl, 69: -**

Carlsberg Hof, Danmark  
**33cl, 59: -**

Heineken, Holland  
**33cl, 65: -**

Budvar, Tjeckien  
**50cl, 69: -**

Staropramen, Tjeckien  
**33cl, 67: -**

Kilkenny, Irland  
**33cl, 67: -**

Corona, Mexiko  
**35,5cl, 67: -**

Eriksberg  
**50cl, 69: -**

Carlsberg Non Alcoholic, Danmark  
**33cl 39: -**

Sommersby Päroncider, Danmark  
**33cl, 67: -**

Brooklyn lager IPA, USA  
**37,5cl, 78: -**



# Läsk, Lättöl, Vatten & Juice

Loka Naturell/Citron

**33cl, 29: -**

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

**33cl, 29: -**

Red Bull

**25cl, 39: -**

Lättöl

**33cl, 29: -**

# Kaffe & Te

Bryggkaffe

**27: -**

Cappucino

**39: -**

Espresso

**34: -**

Dubbel espresso

**45: -**

Caffelatte

**39: -**

# Starksprit & likörer

## Snaps

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

## Gin

Gordons Dry Gin  
18: - per cl

## Rom

Bacardi, Captain Morgan Spiced Gold  
18: - per cl

## Cognac

Grönstedts Monopol  
22: - per cl

Remy Martell  
30: - per cl

## Likörer

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

Baileys  
18:- per cl

# Whiskey

## Blended Whiskey

Jameson, Bells, Famous Grouse, Tullamore Dew

**18:- per cl**

## Bourbon

Jack Daniels

**20:- per cl**

## Malt Whiskey

Lagavulin

**32:- per cl**

Glenkinchie, Cragganmore, Talisker

**23: - per cl**

Oban, Dalwhinnie

**27:- per cl**

# Kaffedrinkar

Irish Coffee

**4cl – 95: - / 6cl – 130: -**

Café D.O.M

**4cl – 100: - / 6cl – 140: -**

Café Parisienne

**4cl – 100: - / 6cl – 140: -**

Kaffe Karlsson

**4cl – 95: - / 6cl – 130: -**