

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.

109: -

Räктоast

En krispig brödskiva fylld med sallad och räkor i dillmajonnäs.

115: -

Sniglar i vitlökssmör

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

109: -

Tzatziki

Klassisk grekisk tzatziki, serveras med bröd.

79: -

Vitlöksbröd

55: -

Rökt lax

Serveras med krispig sallad, hovmästarsås och rostat bröd

115: -

Sommar special

Caesarsallad

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

175: -

Sommar plankstek

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

205: -

Varmrätter

Oxfile

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

299: -

Plankstek

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

Oxfile 319: -

Ryggbiff 299: -

Fläskfile 259: -

Fläskfile

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

225: -

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.

309: -

Black & White

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

299: -

Kycklingplanka

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

259: -

Husets exklusiva

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

355: -

Biffstek med stekt lök

En saftig biff som serveras med husets berömda rödvinssås, säsongens primörer och purjolökspotatis.

295: -

Fiskrätter

Laxplanka

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

259: -

Bergtunga

Bergtungafilé som serveras med säsongens primörer och duchessetoppar. Till rätten ingår även en vitvinsås med räkor.

289: -

Vegetariskt

Grönsaksbiff

Denna biff är tillagad av oss själva av färska grönsaker serveras med aioli, säsongens primörer och klyftpotatis.

225: -

Veganskt

Fråga personalen för den aktuella rätt som serveras

Serveras med säsongens varma grönsaker, husets egen skysås och råstekt potatis.

225: -

Barnmeny

Fläskfilé

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

159: -

Köttbullar

Fyra Köttbullar serveras med brunsås, lingon och mos.

Glass ingår.

99: -

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.

209: -

Desserter

Toblerone mousse

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

99: -

Bananasplit

Vaniljglass som serveras med grädde, banan och chokladsås.

79: -

Marängsviss

Vaniljglass som serveras med grädde, maräng och chokladsås.

79: -

Husets parfait

Serveras med färsk frukt.

85: -

Alla våra hemlagade såser är laktosfria.

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

Öl & Cider

Tuborg Guld, Danmark
50cl, 77: -

Mariestad, Sverige
50cl, 77: -

Carlsberg Hof, Danmark
33cl, 67: -

Heineken, Holland
33cl, 74: -

Staropramen, Tjeckien
33cl, 74: -

Corona, Mexiko
35,5cl, 74: -

Eriksberg
50cl, 77: -

Carlsberg Non Alcoholic, Danmark
33cl 39: -

Sommersby Päroncider, Danmark
33cl, 74: -

Brooklyn lager IPA, USA
37,5cl, 95: -

Läsk, Lättöl, Vatten & Juice

Loka Naturell/Citron

33cl, 30: -

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

33cl, 30: -

Red Bull

25cl, 39: -

Lättöl

33cl, 30: -

Alkoholfri cider

33cl, 39: -

Kaffe & Te

Bryggkaffe

30: -

Cappucino

39: -

Espresso

34: -

Dubbel espresso

45: -

Caffelatte

39: -

Starksprit & likörer

Snaps

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

Gin

Gordons Dry Gin
20: - per cl

Rom

Bacardi, Captain Morgan Spiced Gold
20: - per cl

Cognac

Grönstedts Monopol
24: - per cl

Remy Martell
33: - per cl

Likörer

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

Baileys
20:- per cl

Whiskey

Blended Whiskey

Jameson, Bells, Famous Grouse, Tullamore Dew

20:- per cl

Bourbon

Jack Daniels

22:- per cl

Malt Whiskey

Lagavulin

35:- per cl

Glenkinchie, Cragganmore, Talisker

25: - per cl

Oban, Dalwhinnie

27:- per cl

Kaffedrinkar

Irish Coffee

4cl – 105: - / 6cl – 145: -

Café D.O.M

4cl – 110: - / 6cl – 150: -

Café Parisienne

4cl – 110: - / 6cl – 150: -

Kaffe Karlsson

4cl – 105: - / 6cl – 145: -