



MENU

ALKURUOAT | STARTERS

Kurkku-avocado gazpacho L,G,V Cucumber-avocado gazpacho	13,00
Graavattua lohta & sitruunalla maustettua piimää L,G Cured salmon & lemon flavored buttermilk	14,00
Bourbonilla maustettua porsaan kylkeä Ikonen tilalta L,G Bourbon flavored pork belly from Ikonen farm	13,00

Jos haluat raikastaa suusi ennen pääruokaa, voimme tarjolla annoksen sorbetta. **4 €**
We can serve a refreshing sorbet before the main course.

Kerromme mielellämme myös viinisuositukset annoksille.
We are happy to tell you about matching wines.





PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

Le Biffin klassikko: Pippuripihvi suomalaisesta naudan sisäfileestä 180 g 38,00 €
Perunagratiinia, appelsiini-rakuunaporkkanoita ja Jaloviina-rosépippurikastiketta

Le Biff's classic: Pepper steak of Finnish beef tenderloin 180 g, potato au gratin, orange and tarragon carrots, pepper sauce with Finnish brandy (L, G)

Parsakaalipihvit, couscous-salaattia, sitruunajogurttia L,V 29,50 €
Broccolini steaks, couscous salad and lemon yogurth

Päivän kalaa – kerromme päivän saaliin! 30,00 €
Fish of the day – Please ask your waiter about today's catch!

Päivän annos – kerromme mielellämme lisää! päivän hinta
Dish of the day – We are happy to tell you more!

Kotimaista juustoa ja itsetehtyä hilloa 7 €
Finnish cheese and homemade jam

Kaikki pääruuat saatavilla myös vaihtoehtoisesti lisukesalaatilla
All main courses available with a side salad instead of sides

Meillä on saatavilla myös vegaanisia vaihtoehtoja.
Please ask for vegan options.



JÄLKIRUOAT | DESSERTS

- Le Biffin jäätelöannos. Kerromme mielellämme päivän maut!** 12,00€
Le Biff ice cream, we are happy to tell you the flavors of the day!
- Limecurd, inkivääricrumblea, marinoitua raparperia L,G** 12,00€
Limecurd, ginger crumble, marinated rhubarb
- Päivän jälkiruoka** 12,00€
Dessert of the day

DIGESTIIVIT | DIGESTIVES

- Pear& thyme sour** 12 €
4cl päärynällä ja timjamilla maustettua Jaloviinaa , 2cl sitruunamehua
2cl sokerilientä, kananmunanvalkuaista

4cl Jaloviina seasoned with pear and thyme, 2 cl lemon juice, 2 cl sugar
syrup and egg white
- Irish coffee** 12 €
4cl Jameson-viskiä, fariinisokeria, Lehmus Roasteryn Sammonlahti-kahvia,
vatkattua kermaa

4 cl Jameson whisky, brown sugar, Lehmus Roastery Sammonlahti coffee,
lightly whipped cream
- Coffee& Cream** 12 €
2cl kahvilikööriä, 2cl Kyrö dairy cream , Lehmus Roasteryn Rauha-kahvia ,
vatkattua kermaa

2 cl coffee liqueur, 2 cl Kyrö dairy cream, Lehmus Roastery Rauha coffee
and whipped cream
- Meiltä lappeenrantalaisen Lehmus Roasteryn kahveja.**
We have coffees from local Lehmus Roastery.
- Kokeile myös Helsinki Distillingin tyrnipontikkaa!**
We recommend trying Helsinki Distilling Moonshine!



APERITIIVIT | APERITIF

GinGin 4cl Gordons-gin, keittiön valmistamaa inkiväärisiirappia, sitruunanmehua, Free Tree tonic	11,00 €
Sevilla Spritz 4cl Tanqueray Sevilla Gin, 6cl Prosecco, 6cl 7up, appelsiinia	11,80€
Limoncello Spritz 4cl Limoncello-likööriä, 6cl Prosecco, soodaa, sitruunaa	11,00 €
Orange Collins 4cl appelsiinilla maustettua vodkaa, 2cl sitruunamehua, 2cl sokerilientä, soodaa ja appelsiinia	11,50 €
Rhubajito 4cl raparperikossua, limeä, minttua, sokerilientä, soodaa	12,00€

MOCKTAILIT | MOCKTAILS

Seedslip & Ginger 4cl Seedlip spice, Ginger Ale, Limeä	10,00 €
Orange 0% Collins 4cl Seedlip spice, 2cl sitruunamehua, 2cl sokerilientä appelsiinimehua, soodaa, appelsiinia	9,00 €
Ginger Spritz Inkiväärisiirappia, 0% Cavaa, soodaa, sitruunaa	8,00 €
Mango Sour 2cl Mangopyreetä , 2cl appelsiinimehua, 2cl sitruunamehua kananmunanvalkuaista	8,00 €