



## MENU

### ALKURUUAT | STARTERS

**Grillattua osterivinokasta & kahvivahtoa** V, G  
*Grilled oyster mushroom & coffee foam*

**14,50 €**

**Porocarpaccio, mustikka-aioli, pikkelöityjä sieniä** L, G  
*Reindeer carpaccio, blueberry aioli, pickled mushrooms*

**17 €**

**Graavattua lohta, paahdettua punajuurta, viilennettyä  
punajuurikeittoa & saaristolaisleipämurua** L, G  
*Cured salmon, roasted beetroot, chilled beetroot soup & archipelago breadcrumbs*

**15,50 €**

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

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

**4 €**



## PÄÄRUUAT | MAIN COURSE

**Le Biffin klassikko: Pippuripihvi suomalaisesta naudan sisäfileestä 180 g** L, G  
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*  
**40 €**

**Savustettua palsternakkaa & karamellisoitua maa-artisokkaa** V, G  
*Smoked parsnips & caramelized Jerusalem artichoke*  
**32,50 €**

**Päivän kalaa** – kerromme päivän saaliin!  
*Fish of the day – Please ask your waiter about today's catch!*  
**34,50 €**

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

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

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

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



## JÄLKIRUUAT | DESSERT

**Paahdettua kurpitsapiirasta & muskotti crème fraîche** L, G

*Roasted pumpkin pie & nutmeg crème fraîche*

**13,50 €**

**Lakkaparfait, leipäjuustoa, kinuskia** L, G

*Cloudberry parfait, butterscotch, Finnish squeaky cheese*

**14,50 €**

**Le Biffin jäätelöannos** – kerromme mielellämme päivän maut! G  
*Le Biff ice cream – We are happy to tell you the flavors of the day!*

**13 €**

## DIGESTIIVIT | DIGESTIVE

**Apple pie sour**

4cl omenalla ja kanelilla maustettua Jaloviinaa, sitruunamehua, sokerilientä, kananmunan valkuaista  
*4 cl Finnish brandy spiced with apple and cinnamon, lemon juice, sugar syrup, egg white*

**12€**

**Irish coffee**

4cl Jameson-viskiä, fariinisokeria, Lehmus Roasteryn Sammonlahti-kahvia, vatkattua kermaa  
*4 cl Jameson whisky, brown sugar, Lehmus Roastery Sammonlahti coffee, lightly whipped cream*

**12€**

**Le Biff iced coffee**

4cl Kyrö Dairy Cream-kermalikööriä, kylmäuutettua Lehmus Roasteryn Pusupuisto-kahvia  
*4cl Kyrö Dairy Cream, cold brewed Lehmus Roastery Pusupuisto-coffee*

**12€**

Meiltä lappeenrantalaisen **Lehmus Roasteryn kahveja.**

*We have coffees from local Lehmus Roastery.*

Kokeile myös **Helsinki Distillingin tyrnipontikkaa!**

*We recommend trying Helsinki Distilling Moonshine!*



## VIINIT | WINES

### KUOHUVIINIT | SPARKLING WINES

#### Mionetto Rose Prosecco

*Glera, Verona Italia/Italy*

12cl	75cl plo
9 €	52,50 €
	(osakashinta 49 €)

#### Raimat Brut Nature Cava *Luomu, organic*

*Chardonnay, Xarel-lo, Raimat/D.O. Cava. Espanja/Spain*

9,70 €	52,50 €
--------	---------

### SAMPPANJAT | CHAMPAGNES

#### Gratitot-Pilliere Brut Tradition

*Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir, Gratitot-Pilliere/ AC Champagne. Ranska/France*

15 €	90 €
------	------

#### Lanson Green Label Organic Bio *Luomu, organic*

*Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Lanson/ AC Champagne. Ranska/France*

111 €
-------

### VALKOVIINIT | WHITE WINES

#### Martin Codax Marieta Albarino *Vegaaninen/vegan*

*Albarino, Martin Codax/DO Rias Baixas. Espanja/Spain*

9,40 €	52 €
--------	------

#### Cantina Di custoza Pinot Grigio

*Verona Italia/Italy*

7,60 €	46 €
	(osakashinta 42 €)

#### Peter Lehmann Layers White

*Semillon, Muscat, Gewurztraminer, Pinot Gris. Adeleine/Australia*

8,80 €	55 €
--------	------

#### Matua Sauvignon Blanc

*Marlbourg Uusi-Seelanti/New Zealand*

10,60 €	66 €
---------	------

#### Villa W. Steep Slope Riesling Dry

*Riesling, Langguth/ Qualitätswein Mosel. Saksa/Germany*

9,70 €	59 €
--------	------

#### Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

*Gruner Veltliner. Wachau Itävalta/Austria*

8,90 €	56 €
--------	------

#### Laroche Chablis 1er Cru Les Vaudevey 2018 *Vegaaninen/vegan*

*Chardonnay, Laroche/AC Chablis. Ranska/France*

78 €
------



## ROSEVIINI | ROSÉ WINE

### Hans Baer Merlot Rose

*Merlot. Rheinhessen Saksa/Germany*

12cl      75cl plo  
7,60 €      46 €  
(osakashinta 42 €)

## PUNAVIINIT | RED WINES

### Porta 6 Tinto

*Aragonez, Castelao, Touriga Nacional. Lisboa/Portugali*

7,40 €      46 €  
(osakashinta 42 €)

### Marques De Caceres Vino Ecológico

*Luomu/organic, Vegaaninen/Vegan  
Tempranillo, Graciano, DOCa Rioja Espanja/Spain*

8,10 €      51 €

### Ogier Artesis Cotes du Rhone Rouge

*Grenache, Syrah, Mourvedre, Ogier/AC Cotes du Rhone, Ranska/France*

8,40 €      52 €

### Peter Lehmann Portrait Shiraz

*Shiraz, Barossa Valley Australia*

9,10 €      57 €

### Las Moras Black Label Malbec

*Malbec, Finca Las Moras, San Juan Argentiina/Argentina*

11,50 €      59 €

### Cantina Di Negrar Valpolicella Ripasso DOC

*Luomu, organic  
Corvina, Corvione, Rondinella, Ripasso DOC Classico Superiore. Italia/Italy*

11,30 €      66 €

### Cantina Di Negrar Amarone della Valpolicella

*Luomu, organic  
Corvina, Corvione, Rondinella, Valpolicella DOCG Classico*

90 €

### Chateau Tour de Capet

*Merlot, Cabernet Franc, Antoine Moux /AC Saint Emilion Grand Cru. Ranska/France*

89 €



## JÄLKIRUOKAVIINIT | DESSERT WINES

	8 cl	
<b>Nederburg The Winemasters Noble Late Harvest</b>	<b>10 €</b>	
<i>Chenin Blanc, Muscat de Frontignan, WO Western Cape. Etelä-Afrikka/South Africa</i>		
<b>Canti Moscato d'Asti</b>	<b>10 €</b>	
<i>Moscato, Fratelli Martini/Piemonte. Italia/Italy</i>		
<b>Graham's Late Bottled Vintage Port 2012</b>	<b>9,40 €</b>	
<b>Taylor's Select Reserve Port</b>	<b>10 €</b>	
<b>Taylor's 10 YO Tawny Port</b>	<b>11,50 €</b>	

## ALKOHOLITTOMAT VIINIT | NON-ALCOHOLIC WINE

	12 cl	plo
<b>Codornio Zero Alcohol Free</b> <i>Vegaaninen/vegan</i>	<b>5,50 €</b>	<b>30 €</b>
<i>Airen, Chardonnay, Codornio/Katalonia. Espanja/Spain</i>		
<b>Leitz Eins-Zwei-Zero Riesling Alcohol Free</b>	<b>6 €</b>	<b>35 €</b>
<i>Riesling, Leitz/ Rhiengau. Saksa/Germany</i>		
<b>Lindemanns non-alcoholic red wine</b> 0,375l plo		<b>12,70 €</b>



## OLUET | BEERS

### Hanasta | Draft

Lapinkulta Pure 0,5l 9 €

### Pullosta | Bottled

Krusovice Imperial 0,5l 9,90 €

Krusovice Cerne 0,5l 9,90 €

Aura 0,33l 7,40 €

Heineken Silver 0,33l 7,70 €

Mattson Porter 0,33l 9 €

Lahden Erikois Neipa 0,33l 7,90 €

Lahden Erikois IPA 0,33l 7,90 €

Lahden Erikois Vehnä 0,33l 7,90 €

Happy Joe Organic apple 0,275l 8,70 €

Happy Joe Crispy Pear 0,275l 8,70 €

Original long drink 0,33l 8 €

## ALKOHOLITTOMAT | NON-ALCOHOLIC

Heineken 0% 0,33l plo 5,70 €

Happy joe rose cider 0% 0,33l plo 5,70 €



## APERITIIVIT | APERITIF

### Gin&Blue

2cl Gordons Gin,  
2cl Laponia mustikkalikööriä,  
Fever tree tonic,  
pakastemustikoita

**11 €**

### Spicy Apple

4cl omenalla ja kanelilla  
maustettua Jaloviinaa, 2cl limemehua,  
2cl sokerilientä, Ginger Alea

**11 €**

### R&R Vodka

4cl Finlandia vodka,  
Fever Tree Raspberry & Rhubarb  
tonic, karpalomehua, vadelmia

**11 €**

### Koivu Collins

4cl Koivulla maustettua  
Koskenkorvaa, 2cl sokerilientä,  
2cl sitruunamehua, soodavettä

**11,80 €**

## MOCKTAILIT | MOCKTAILS

### Seedslip & Ginger

4cl Seedlip spice,  
Ginger Ale, Limeä

**10 €**

### Mango Sour

2cl mangopyretä,  
2cl sitruunamehua,  
2cl appelsiinimehua,  
Kananmunan valkuaista

**8 €**

### Strawbellini

4cl mansikkasiirappia,  
10cl alkoholitonta kuohuviiniä

**8 €**