



LE BIFF MENU

LE BIFF MENU | МЕНЮ РЕСТОРАНА LE BIFF

ALKURUOKIA | STARTERS | ЗАКУСКИ

Viilennettyä kukkakaalikeittoa, julienne-kasviksia ja kampasimpukkaa

Chilled cauliflower soup, julienne vegetables and scallop

Охлажденный суп из цветной капусты, жульен из овощей и морские гребешки

12 €

Marinoitua parsaa, parmesaania ja pinjansiemeniä

Marinated asparagus, parmesan and toasted pine nuts

Маринованная спаржа, пармезан и кедровые орешки

11,50 €

Carpaccio naudan fileestä, gruyère-juustoa, tomaattia ja valkosipulimajoneesia

Beef carpaccio, gruyère, tomatoes and smoked garlic mayonnaise

Карпаччо из филе говядины, сыр Грюйер, помидоры и чесночно-майонезный соус

12,50 €



PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES | ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Pitkään haudutettua ja savustettua munakoisoa, paistettuja kasviksia ja halloumijuustoa **29 €**

Slow roasted and smoked aubergine, vegetables and halloumi

Копченый баклажан длительного томления, жареные овощи и сыр халуми

Päivän kalaa, kysy tarjoilijalta päivän saalis! **31 €**

Fish of the day, please ask your waiter about today's catch

Рыба дня, подробности уточняйте у официанта!

Sitruunalla ja persiljalla täytettyä suomalaista kananrintaa, paistettua kauden perunaa ja kasvissalsaa **32 €**

Lemon and parsley stuffed jospoer roasted chicken, season potatoes and vegetable salsa

Куриная грудка финского производства, фаршированная лимоном и петрушкой, жареный картофель свежего урожая и овощная сальса

Le Biffin klassikko, pippuripihvi suomalaisesta naudan sisäfileestä **37,50 €**

perunagratiinia, appelsiini-rakuunaporkkanoita ja Jaloviina-rosépippurikastiketta

Le Biff's Classic pepper steak, Finnish beef tenderloin, potato au gratin, orange and tarragon carrots, Finnish brandy and pepper sauce

Классика ресторана Le Biff – перечный стейк из вырезки органической финской говядины, гратен из картофеля, морковь с эстрагоном и апельсином, соус из финского бренди Jaloviina с розовым перцем

Black Angus -naudan ulkofileetä, feta-kesäkurpitsa salaattia ja rosmariinimaustevoita **35 €**

Black Angus beef sirloin with feta and courgette salad and rosemary butter

Стейк из толстого края говядины «Черный Ангус», салат из сыра фета и цуккини, пряное сливочное масло, приправленное розмарином

Kaikki pääruoat saatavilla talon salaatin ja kastikkeen kanssa!

All of our main courses can be served with a house salad and dressing!

Все горячие блюда подаются с фирменным салатом и соусом!

JÄLKIRUOKIA | DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

Shampanja-sabayon, kesän marjoja ja pistaasipähkinäkakkua

12,50 €

Champagne sabayon, summer fruits and pistachio cake

Сабайон из шампанского, летние ягоды и фисташковый торт

Sitruuna-basillika crème brulee, mansikkaa ja marenkia

11 €

Lemon basil crème brulee, strawberries and meringue

Лимонно-базиликовый крем-брюле, клубника и меренги

Peltolan jäätelöä ja tuille-keksiä

10,50 €

Le Biff's selection of Peltola ice cream, served with tuile biscuit

Фермерское мороженое с печеньем «Тюиль»

Jälkiruokien seuraksi suosittelemme Helsinki Distillingin Tyrnipontikkaa!

With desserts, we recommend Helsinki Distilling Company's sea buckthorn moonshine!

К десертам мы рекомендуем крепкий спиртной напиток «Турниронтikka» на основе облепихи от Helsinki Distilling!