

# MENU



BISOU BISOU

French Tradition, New York Attitude.

# Menus

Valitse valmis menukokonaisuus  
haluamassasi pituudessa.

Menut koostuvat à la carte -listan parhaista annoksista. Kysy tarjoilijalta päivän kokonaisuus tai anna meidän yllättää sinut!

Menuissa huomioimme ilmoituksesta allergiat ja erityisruokavaliot.

Choose a set menu of your preferred length.

Our menus feature the best dishes from the à la carte selection. Ask your waiter for today's offerings or let us surprise you!

We accommodate allergies and dietary preferences when notified.

3 ruokalajia – 49 €

*Three courses*

4 ruokalajia – 59 €

*Four courses*

5 ruokalajia – 69 €

*Five courses*

## Pour Commencer

Pieniä herkkuja  
alkuun, jaettavaksi tai  
yksin nautittavaksi

Small delights to  
start – for sharing or  
solo indulgence

Hapajuurileipää ja  
vispattua voita — 2 € / henkilö  
Sourdough bread with  
whipped butter

Marinoidut oliivit — 6 €  
Marinated olives

Friteerattua kalmaria, mustekala-  
majoneesia ja sitruunaa — 8,5 €  
Fried calamari, squid ink  
mayonnaise and lemon

Friteerattua porsaanpäättä ja  
ravigote-kastiketta — 8,5 €  
Crispy pork head with ravigote sauce

Loaded fries — 7,5 €  
Crispy fries with toppings

Charcuterie à la maison — 18 €

## À la carte

### *Les Entrées Froides*

Kylmät alkuruoat / Cold Starters

Sesongin tuoreita vihanneksia,  
tryffelkastiketta — 13,5 €  
Crudités à la maison with truffle sauce

Tomaattisalaatti, burrataa ja  
pistou-kastiketta — 13,5 €  
Tomato salad with burrata and pistou sauce

Sitruksilla marinoitua tonnikalaa, avocadoa,  
pinjansiemeniä ja piparjuurta — 19 €  
Citrus-marinated tuna, avocado,  
pine nuts and horseradish

Klassinen tartarpihvi — 18,5 € / 26,5 €  
Classic steak tartare

Lohikupoli, yuzu-kosho Skagen ja  
muikunmätiä — 21 €  
Salmon coupe with yuzu-kosho  
Skagen and vendace roe

### *Les Entrées Chaudes*

Lämpimät alkuruoat / Warm Starters

Merirapuja, espelette-chiliä ja grillattua  
sitruunamajoneesia — 19 €  
Langoustines, piment d'Espelette  
and grilled lemon mayo

Grillattua kampasimpukkaa, ruskistettua voita ja  
sahrami beurre blanc -kastiketta — 17,5 €  
Grilled scallop, beurre noisette and  
saffron beurre blanc

## *De la Mer & du Potager*

Kalat ja kasvikset / Fish & Vegetables

Ratatouille, burrataa ja 36 kk kypsytettyä  
parmesania — 25 €  
Ratatouille with burrata and  
36-month-aged parmesan

Grillattuja tiikerirapuja ja rapurisottoa — 29 €  
Grilled tiger prawns and seafood risotto

Kuhaa ruskistetussa voissa, huhtasienimuhennosta ja  
beurre blanc -kastiketta — 33 €  
Pike perch in beurre noisette, morel mushroom stew  
and beurre blanc

Grillattua taimenta, parsaa ja  
bouillabaisse-kastiketta — 31 €  
Grilled trout with asparagus and bouillabaisse sauce

# *Grillé à la Bisou*

Grillistä / From the Grill

Ankanrintaa, tummaa kirsikkakastiketta ja  
Dauphinois-perunaa — 30 €

Duck breast served with dark cherry sauce  
and gratin dauphinois

BISOUBISOU Burger — 28 €

Perunasämpylä, naudan rotukarjapihvi, kolmen  
juuston kastike ja tryffelimajoneesi. Tarjoillaan  
parmesaaniranskalaisten kanssa.

BisouBisou burger with potato bun, beef patty, three-  
cheese mornay sauce and truffle mayo. Served with  
parmesan fries.

## *Steak & Frites*

Käytämme Black Angus -rotukarjaa Australiasta sekä 45 päivää  
raakakypsytettyä Ayrshire-nautaa Tanskasta. We serve Black  
Angus beef from Australia as well as 45-day dry-aged Ayrshire  
beef from Denmark.

Pippuripihvi sisäfileestä (150 g), pippurikastiketta,  
neulapapuja ja ranskanperunoita — 45 €

Pepper steak with creamy pepper sauce,  
haricot verts and fries

Entrecôte (300 g), bearnaise-kastiketta, salaattia ja  
ranskanperunoita — 59 €

Grilled entrecôte served with fries, house  
salad and sauce béarnaise

Luullinen Club Steak kahdelle (650 g), bearnaise-  
kastiketta, salaattia ja ranskanperunoita — 110 €

Dry-aged club steak for two, served with the bone,  
fries, house salad and béarnaise sauce

# *Les Fromages*

Juustot / Cheeses

1 juusto / cheese – 7 €

2 juustoa / cheeses – 11 €

3 juustoa / cheeses – 16 €

Tarjoillaan näkkileivän ja sesongin hillon kanssa  
Served with crispy bread and seasonal jam

# *Les Desserts*

Jälkiruoat / Desserts

Sitruunasorbetti Amalfin sitruunoista — 11,5 €  
Amalfi lemon sorbet

Miljonäärin suklaapiirakka — 14 €  
Millionaire's chocolate tart

Tuulihattu, vaniljajäätelöä, pistaasipralinea  
ja suklaakastiketta — 13 €  
Profiterole with vanilla ice cream, pistachio praline  
and chocolate sauce

Riz au lait – vaniljariisivanukasta, passionvaahtoa ja  
suolakaramellia — 13 €  
Vanilla rice pudding, passionfruit  
foam and salted caramel





BISOU BISOU