



HESPERIA

RESTAURANT & BAR

HESPERIA MENU 59,00

Viinipaketti / Wine Package

32,00 € (16 cl / 16 cl / 8 cl)

REINDEER PASTRAMI (L, G)

Yrttinen pastrami poron sisäpaistista à la Hesperia, savusmetanaa, omena-selleripyreetä, pikkelöityä keltajuurta ja rapeaa shalottia

Herb-crusted reindeer pastrami à la Hesperia with smoked sour cream, celery purée, pickled golden beet and crispy shallots

Entre Nous Igp Côteux Du Pont Du Gard, France

PIKE-PERCH (L, G)

Paistettua kuhaa, perunapyreetä, haudutettua fenkolia, babypinaattia ja valkoviini-voikastiketta

Pan-fried pike-perch with potato purée, braised fennel, baby spinach and white wine butter sauce

Cesari Pinot Grigio Delle Venezie Pinot Grigio, Italy

TAI / OR

STEAK (L, G)

Grillattua härän ulkofileetä 180 g, parmesanperunoita, paahdettuja kauden juureksia, babypinaattia ja Calvados-pippurikastiketta

Grilled beef sirloin 180g with Parmesan potatoes, roasted seasonal root vegetables, baby spinach, and Calvados pepper sauce

Grillattulla härän sisäfileellä 200 g **+15,00**

*With grilled beef tenderloin 200g **+15,00***

Trapiche Reserve Malbec, Argentina

CHOCOLATE (L, G)

Suklaafondant, sitruunacurdia, pistaasia ja vaniljajäätelöä

Chocolate fondant with lemon curd, pistachio and vanilla ice cream

Graham's Natura Reserve Ruby Port W, & J, Graham's, Douro, Portugal

HESPERIA SMALL BITES

1 kpl / 1 piece 7,50

Käsinkuorittuja katkarapuja lämpimässä chili-persiljaöljyssä, aiolia ja grillattua levainleipää (M)

Hand-peeled shrimps in warm chili-parsley oil, aioli and grilled levain (M)

Leipäjuustoa, talon lakkahilloketta ja focaccia-lastu (L)

A slice of traditional Finnish squeaky cheese with house-made cloudberry compote and focaccia crisp (L)

Kantarellia kahdella tapaa, savusmetanaa ja grillattua levainleipää (L)

Chanterelle duo with smoked sour cream and grilled levain (L)

Kylmäsavulohta, piparjuuri-piimäkastiketta, saaristolaisleipää ja pikkelöityjä tillikurkkuja (L)

Cold-smoked salmon with horseradish-buttermilk sauce, archipelago bread and pickled dill cucumbers (L)

SALADS

CAESAR SALAD (L) 14,50/25,50

Caesarsalaatti grillatulla kananrinnalla tai käsinkuorituilla katkaravuilla, rapeaa sydänsalaattia, yrttikrutonkeja, parmesanlastuja ja talon caesarkastiketta

Caesar salad with grilled chicken breast or hand-peeled shrimps, crispy romaine lettuce, herb croutons, parmesan and house made Caesar dressing

FINNISH SQUEAKY CHEESE SALAD (L, G)

14,50/25,50

Leipäjuustoa, paahdettua kurpitsaa, marinoituja pikkutomaatteja, rapeaa sydänsalaattia, rucolaa, rapeaa palsternakkaa ja puolukkavinaigretta

Finnish squeaky cheese with roasted pumpkin, marinated cherry tomatoes, crispy romaine, arugula, parsnip chips and lingonberry vinaigrette

Lisää käsinkuorittuja katkarapuja tai grillattua kananrintaa +7,00

Add hand-peeled shrimps or grilled chicken +7,00

SIDE ORDERS

PATATAS BRAVAS & AIOLI (M, G) 6,50

Savupaprikalla paahdettuja perunoita ja valkosipulimajoneesia

Smoked paprika roasted potatoes with garlic mayonnaise

GREEN SALAD (V, G) 6,50

Rapeaa sydänsalaattia, tomaattia, kurkkua, marinoituja oliiveja ja pikkelöityä punasipulia

Crispy romaine lettuce with tomato, cucumber, marinated olives and pickled red onion

LOADED FRIES (L, G) 9,00

Maalaisranskalaisia, cheddar-jalopeno-kastiketta, pekonimurua ja kevätsipulia

Rustic fries topped with cheddar and jalapeño sauce, crispy bacon crumble, and spring onions

FOCACCIA (M) 3,50

Talon Focaccialeipää, tummaa balsamicoa ja neitsytoliiviöljyä

House made Focaccia bread with dark balsamic vinegar and virgin olive oil

Marinoituja oliiveja (V, G) 4,50

Marinated olives (V, G) 4,50

Pala päivän juustoa (L, G) 4,50

A slice of today's cheese (L, G) 4,50



SMALL PLATES

BLINI (L) 12,50

Kirjolohenmättiä, savusmetanaa ja punasipulia

Rainbow trout roe, smoked sour cream and red onion

ARANCINI (V, G) 12,50

Tattitäyteinen arancini, tomaattihilloa ja pinaattihummusta

Arancini filled with porcini mushrooms, served with tomato jam and spinach hummus

SNAILS (L) 12,50

Pankojauhoilla gratinoidut valkosipuli-persilja-voietanat, sinihomejuustoa ja grillattua levainleipää

Panko-gratinated snails in garlic-parsley butter with blue cheese and grilled levain

SALMON SOUP (L) 14,50/25,00

Perinteinen kermainen lohikeitto, paahdettua saaristolaisleipää ja ruskistettua voita

Traditional Finnish creamy salmon soup with archipelago bread and brown butter

REINDEER PASTRAMI (L, G) 16,50

Yrttinen pastrami poron sisäpaistista à la Hesperia, savusmetanaa, omena-selleripyreetä, pikkelöityä keltajuurta ja rapeaa shalottia

Herb-crusted reindeer pastrami à la Hesperia with smoked sour cream, celery purée, pickled golden beet and crispy shallots

LARGE PLATES

RISOTTO (V, G) 27,00

Sahramirisotto, pikkelöityä kantarellia, paahdettuja pinjansiemeniä ja lehtikaalisipsejä

Saffron risotto with pickled chanterelles, roasted pine nuts and kale chips

PIKE-PERCH (L, G) 34,00

Paistettua kuhaa, perunapyreetä, haudutettua fenkolia, babypinaattia ja valkoviini-voikastiketta

Pan-fried pike-perch with potato purée, braised fennel, baby spinach and white wine butter sauce

CHORIZO PASTA (L) 29,00

Chorizomakkaraa kevyesti chilillä maustetussa tomaattikastikkeessa, sitruunamarinoitua mozzarellaa, linquinepastaa, basilikapistou ja rucolaa

Chorizo sausage in lightly chili-spiced tomato sauce with lemon-marinated mozzarella, linguine pasta, basil pistou, and arugula

CHICKEN (L, G) 29,00

Grillattua kananrintafileetä, kurpitsarisottoa, babypinaattia, haudutettua fenkolia ja portviinikastiketta

Grilled chicken breast with pumpkin risotto, baby spinach, braised fennel, and port wine sauce

STEAK (L, G)

Grillattua härän ulkofileetä 180 g **34,00**
Grilled beef sirloin 180g 34,00

Grillattua härän sisäfileetä 200 g **49,00**
Grilled beef tenderloin 200g 49,00

Parmesanperunoita, paahdettuja kauden juureksia, babypinaattia ja Calvados-pippurikastiketta

With Parmesan potatoes, roasted seasonal root vegetables, baby spinach, and Calvados pepper sauce

REINDEER (L, G) 32,00

Perinteistä poronkärjistystä Hesperian tapaan, perunapyre, valkosipulikurkkuja ja puolukkasurvosta

Traditional sautéed reindeer "Hesperia style", served with potato purée, garlic pickles and lingonberry jam

*) Annokset voidaan tehdä vegaanisena / *) Also vegan version is available

G – Gluteeniton / Gluten-free | VL – Vähälaktoosinen / Low Lactose | L – Laktoositon / Lactose-free | V – Vegaani / Vegan
M – Maidoton / Dairy-free | H – Terveellinen / Healthy option (* pyynnöstä / on request)

BURGERS & SANDWICHES

CHICKEN SANDWICH (L) 29,00

Grillattua kanarintafileetä, avocadomajoneesia, tomaattihilloa, pekonia, paistettua kananmunaa, rapeaa sydänsalaattia, maalaisranskalaisia tai vihersalaattia

Grilled chicken breast, avocado mayonnaise, tomato jam, bacon, fried egg, crispy romaine and rustic fries or green salad

REINDEER BURGER (L) 26,00

Grillattu 120 g poron burgerpihvi, briossisämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, rosmariinimajoneesia, rapeaa sipulia, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia

Grilled 120g reindeer burger patty, brioche bun, applewood-smoked cheddar cheese, rosemary mayonnaise, crispy onions, coleslaw salad and rustic fries or green salad

HESPERIA SIGNATURE BURGER (L) 26,00

Grillattu 200 g kotimainen naudan burgerpihvi, briossisämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, chilimajoneesia, rapeaa sipulia, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia

Grilled 200g Finnish beef burger patty, brioche bun, applewood-smoked cheddar cheese, chili mayonnaise, crispy onions, coleslaw salad and rustic fries or green salad

Lisää pekoni / Add bacon +2,50
Lisää sinihomejuusto / Add blue cheese +2,50

VEGEBURGER (L) * 26,00

Talon oma kesäkurpitsa-juurespihvi, briossisämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, chilimajoneesia, rapeaa sipulia, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia

House-made zucchini and root vegetable patty, brioche bun, applewood-smoked cheddar cheese, chili mayonnaise, crispy onions, coleslaw salad and rustic fries or green salad

Lisää ranskalaisille majoneesi +2,50
Add mayo for French fries +2,50

Burgerit saatavilla myös gluteenittomana
Gluten-free burgers are also available

DESSERTS

CHOCOLATE (L, G) 12,50

Suklaafondant, sitruunacurdia, pistaasia ja vaniljajäätelöä

Chocolate fondant with lemon curd, pistachio and vanilla ice cream

APPLE TRIFLE (L, G) 12,50

Paahdettua omenaa, kanelisiirappia, vanilja-mascarpone-mousse ja karamellisoituja kauraleseitä

Roasted apple, cinnamon syrup, vanilla-mascarpone mousse, and caramelized oat flakes

CRÈME BRÛLÉE (L, G) 12,50

Crème brûlée, kirsikkahilloketta ja marenkia

Crème brûlée with cherry compote and meringue

ICE CREAM & SORBET á 6,50

Pallo vanilja-, suklaa- tai pistaasijäätelöä tai vaihtuvaa kauden sorbetia

Scoop of vanilla, chocolate or pistachio ice cream or season's sorbet

Lisää jälkiruokaan

Suklaa-, kinuski- tai vadelmakastiketta +2,50

Marenkia +2,50

Tuoreita marjoja +6,50

Add to dessert

Chocolate-, caramel- or raspberry sauce +2,50

Meringue +2,50

Fresh berries +6,50

*) Annokset voidaan tehdä vegaanisena / *) Also vegan version is available

G – Gluteeniton / Gluten-free | VL – Vähälaktoosinen / Low Lactose | L – Laktoositon / Lactose-free | V – Vegaani / Vegan
M – Maidoton / Dairy-free | H – Terveellinen / Healthy option (* pyynnöstä / on request)