



Menu

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Helsinki - Hesperia



Small Plates

CELERY (V, G, H) 10,50

Suolapedillä paahdettua juuriselleriä, viikunahilloketta, paahdettuja mantelilastuja ja rucolaa

Salt-baked celeriac served with fig compote, toasted almond flakes and rocket

SHRIMP SANDWICH (L) 13,50

Käsinkuorittuja katkarapuja, kirjolohenmätä, tillimajoneesia, herneitä, pikkelöityjä tillikurkkuja, keitettyä kananmunaa ja grillattua leivänpöytä

Hand-peeled shrimps with rainbow trout roe, dill mayonnaise, peas, pickled cucumbers, boiled egg and grilled sourdough bread

GRAVLAX (M, G) 12,50

Sokerisuolattua lohta, hernepyreetä, pikkelöityä porkkanaa ja tillimajoneesia

Sugar- and salt-cured salmon with pea purée, pickled carrot and dill mayonnaise

SALMON SOUP (L) 13,50/ 25,00

Perinteinen kermainen lohikeitto, tuoretta tilliä ja saaristolaisleipää

Traditional Finnish creamy salmon soup with fresh dill and archipelago bread

BEEF CARPACCIO (L, G) 14,50

Naudan carpaccio sisäpaistista, pikkelöityä porkkanaa, dijonmajoneesi, rapeita kapriksia, parmesanlastuja ja rucolaa

Beef carpaccio with pickled carrots, Dijon mayonnaise, crispy capers, Parmesan shavings and rocket

Salads

CAESAR SALAD (L) 23,50

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

SEASONAL SALAD (V, G, H) 17,50

Rapeaa sydänsalaattia, rucolaa, herneitä, pikkelöityjä porkkanoita, marinoituja oliiveja, grillattuja padrón paprikoita, baby pinaattia, mansikka-sitrusvinaigrettea ja pinjansiemeniä

Lisää käsinkuorittuja katkarapuja tai grillattua kananrintaa tai yrttimarinoitua fetajuustoa **á 7,50**

Crispy romaine lettuce with rocket, peas, pickled carrots, marinated olives, grilled Padrón peppers, baby spinach, strawberry citrus vinaigrette and pine nuts

*Add hand-peeled shrimps or grilled chicken or herb marinated feta cheese **á 7,50***

Hesperia Small Bites

1 kpl / piece 6,50

Friteerattua munakoisoa, romesco-kastiketta ja paahdettuja mantelilastuja (V, G, sis. pähkinää)

Fried eggplant with romesco sauce and toasted almond flakes (V, G, contains nuts)

Yuzu-misoliemessä marinoituja herkkusieniä ja grillattuja padrón paprikoita (V)

Yuzu miso-marinated mushrooms with grilled Padrón peppers (V)

Manchego juustoa ja timjamilla maustettu mustaherukkahilloke (L, G)

Manchego with thyme flavoured blackcurrant compote (L, G)

Paahdettua Chorizo makkaraa ja mausteista chili-lehtipersiljaöljyä (M, G)

Roasted chorizo with spicy chili-parsley oil (M, G)

Grillattua mustekalaa ja aiolia (M, G)

Grilled octopus with aioli (M, G)



Side Orders

MARINATED OLIVES (V, G) Marinoituja oliiveja	3,50
GARLIC BREAD (M) Valkosipulileipää ja aiolia <i>Garlic bread with aioli</i>	3,50
SIDE GREEN SALAD (V, G) Rapeaa sydänsalaattia, tomaattia, kurkkua, marinoituja oliiveja ja pikkelöityä punasipulia <i>Crispy romaine lettuce with tomato, cucumber, marinated olives and pickled red onion</i>	7,50
SIDE NATURAL CAESAR (L) Caesarsalaatti, rapeaa sydänsalaattia, yrttikrutonkeja, parmesanlastuja ja talon caesarkastiketta <i>Caesar salad, crisp romaine lettuce, herb croutons, Parmesan shavings and the house Caesar dressing</i>	7,50
RUSTIC FRIES (V, G) Maalaisranskalaisia	7,50
SIDE PARMESAN POTATOES (L, G) Parmesaanperunoita, dijonmajoneesia ja kevätsipulia <i>Parmesan potatoes with Dijon mayonnaise and spring onions</i>	9,50
DIPS (M) Majoneesi, dijonmajoneesi tai aioli <i>Mayonnaise, Dijon mayonnaise or aioli</i>	á 2,50

Burgers and Sandwiches

HESPERIA SIGNATURE BURGER (L) Grillattu 170 g dry aged burgerpihvi, perunasämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, aiolia, pikkelöityä punasipulia, Myrnttisen suolakurkkua, pihvitomaattia, rucolaa, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia Lisää pekoni +2,50 <i>Grilled dry-aged beef patty with brioche bun, applewood-smoked cheddar, aioli, pickled red onion, gherkin, beef tomato, rocket, coleslaw and rustic fries or green salad</i> Add bacon +2,50	25,00
VEGEBURGER (L) * Talon oma kesäkurpitsa-juurespihvi, perunasämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, aiolia, pikkelöityä punasipulia, Myrnttisen suolakurkkua, pihvitomaattia, rucolaa, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia Lisää ranskalaisille majoneesi +2,50 Burgerit saatavilla myös gluteenittomana * Annokset voidaan tehdä vegaanisena <i>House-made zucchini and root vegetable patty with brioche bun, applewood-smoked cheddar, aioli, pickled red onion, gherkin, beef tomato, rocket, coleslaw and rustic fries or green salad</i> Add mayo for French fries +2,50 <i>Gluten-free buns available, * Vegan version available</i>	25,00
CHICKEN CROQUE MONSIEUR (L) Juustokastikkeella gratinoitu täytetty leipä grillattulla kanarintafileellä; levain leipää, Mornay-kastiketta, Myrnttisen suolakurkkua, tomaattia ja rucolaa <i>Gratinated sourdough sandwich with grilled chicken breast, Mornay sauce, gherkin, tomato and rocket.</i>	29,00



Large Plates

EGGPLANT RAVIOLI (L, H) 26,00

Oman keittiön valmistamat munakoiso–kvinoaraviolit, tomaattista kasvispaistosta, misoherkkusieniä, yrttiemulsio, paahdettuja pinjansiemeniä ja rucolaa

House-made eggplant and quinoa-filled ravioli with baked tomato vegetable ragout, miso-marinated mushrooms, herb emulsion, toasted pine nuts and rocket

SMOKED SALMON (L, G) 32,00

Savustettua lohta Hesperian tapaan, pinaatti-hernerisottoa, kirjolohenmätiä, pikkelöityjä tillikurkkuja ja yrttiemulsio

Hesperia-style smoked salmon with spinach and pea risotto, rainbow trout roe, pickled dill cucumbers and herb emulsion

PIKE PERCH WALLENBERG (L, G) 32,00

Kuhawallenberg, lämmintä varhaisperunasalaattia, herne-pyree, ruskistettua voita, tillimajoneesi ja rapeita kapriksia

Pike-perch Wallenberg with warm early potato salad, pea purée, brown butter, dill mayonnaise and crispy capers

CHICKEN PASTA ALFREDO (L) 28,00

Yrttimarinoitua maissikananrintaa, pappardellepastaa, kermanen parmesaanikastike, kirsikkatomaatteja, paahdettuja pinjansiemeniä ja rucolaa

Herb-marinated corn-fed chicken breast with pappardelle pasta, creamy Parmesan sauce, cherry tomatoes, toasted pine nuts and rocket

VEAL SCHNITZEL (L) 34,00

Rapeaksi paistettu vasikanleike, lämmintä varhaisperunasalaattia ja dijonmajoneesi

Crispy fried veal schnitzel with warm early potato salad and Dijon mayonnaise

CLASSIC PEPPER STEAK (L, G) 38,00

Perinteinen grillattu härän sisäfilee (150g), paahdettua tomaattia, kaudenkasviksia, baby-pinaattia ja konjakki-pippurikastiketta

Traditional grilled beef tenderloin (150 g) with roasted tomatoes, seasonal vegetables, baby spinach and cognac pepper sauce

Desserts

CHOCOLATE MOUSSE (L, G) 10,50

Suklaamoussea, browniemurua, vadelmaa ja marenkia
Chocolate mousse with brownie crumble, raspberry and meringue

STRAWBERRY PARFAIT (L, G) 10,50

Mansikkajäädye, basilikagranitaa ja tuile-keksi
Strawberry parfait with basil granita and tuile

LEMON CAKE (V, G) 12,50

Sitruunakakkua, grillattua raparperia, mansikkakastiketta ja limoncello-sorbeeta

Lemon cake with grilled rhubarb, strawberry sauce and limoncello sorbet

ICE CREAM & SORBET á 5,00

Pallo vanilja-, kahvi-suklaa- tai suolakinuskijäätelöä tai vaihtuvaa kauden sorbetia

Lisää jälkiruokaan

Suklaa-, kinuski- tai mansikkakastiketta **+2,50**

Marenkia **+2,50**

Tuoreita marjoja **+6,50**

Scoop of vanilla, chocolate-coffee or salted caramel ice cream or seasonal sorbet

Add to the dessert

*Chocolate-, caramel- or strawberry sauce **+2,50***

*Meringue **+2,50***

*Fresh berries **+6,50***



Hesperia Menu 54,00

Viinipaketti / *Wine pairing package* **28,50** (12 cl / 12 cl / 4 cl)

SHRIMP SANDWICH (L)

Käsinkuorittuja katkarapuja, kirjolohenmätää, tillimajoneesia, herneitä, pikkelöityjä tillikurkkuja, keitettyä kananmunaa ja grillattua levainleipää
Hand-peeled shrimps with rainbow trout roe, dill mayonnaise, peas, pickled cucumbers, boiled egg and grilled sourdough bread

Domaine du Cléray Sauvignon Blanc, France

* * *

SMOKED SALMON (L, G)

Savustettua lohta Hesperian tapaan, pinaatti-hernerisottoa, kirjolohenmätää, pikkelöityjä tillikurkkuja ja yrttiemulsiota
Hesperia-style smoked salmon with spinach and pea risotto, rainbow trout roe, pickled dill cucumbers and herb emulsion

Gisselbrecht Riesling Organic, vegan, France

* * *

LEMON CAKE (V, G)

Sitruunakakkua, grillattua raparperia, mansikkakastiketta ja limoncello sorbeeta
Lemon cake with grilled rhubarb, strawberry sauce and limoncello sorbet

Limoncello Villa Massa



Kid's Menu

SALMON (L, G) 12,50

Paistettu lohi, pinaatti-hernerisottoa ja yrttiemulsio
Pan-fried salmon, spinach and pea risotto and cream sauce

CHICKEN (L) 12,50

Kananrintaa, tomaattikastike, pappardellepastaa ja parmesanjuustoa
Chicken breast with tomato sauce, pasta and Parmesan

BURGER (L)* 12,50

Juustohampurilainen, maalaisranskalaisia ja majoneesia

*Saatavilla myös gluteenittomana tai kasvisversiona

Cheese burger with rustic fries and mayonnaise

**Gluten-free and vegetarian burger also available*

ICE CREAM (L, G) 3,00

Pallo vanilja-, kahvi-suklaa- tai suolakinuskijäätelöä tai vaihtuvaa
kauden sorbetia ja suklaa- tai kinuskikastiketta

*Scoop of vanilla, chocolate-coffee or salted caramel ice cream
or seasonal sorbet with chocolate or caramel sauce*