



# 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

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

## Burgers and Sandwiches

<b>HESPERIA SIGNATURE BURGER (L)</b> 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 <b>+2,50</b> <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 <b>+2,50</b>	<b>25,00</b>
<b>VEGEBURGER (L) *</b> Talon oma kesäkurpitsa-juurespihvi, perunasämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, aiolia, pikkelöityä punasipulia, Myrnttisen suolakurkkua, pihvitomaattia, rucolaa, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia Lisää ranskalaisille majoneesi <b>+2,50</b> Burgerit saatavilla myös gluteenittomana * Annokset voidaan tehdä vegeanisena <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 <b>+2,50</b> <i>Gluten-free buns available, * Vegan version available</i>	<b>25,00</b>
<b>CHICKEN CROQUE MONSIEUR (L)</b> Juustokastikkeella gratinoitu täytetty leipä grillattulla kanarintafieellä; levain leipää, Mornay-kastiketta, Myrnttisen suolakurkkua, tomaattia ja rucolaa <i>Gratinated sourdough sandwich with grilled chicken breast, Mornay sauce, gherkin, tomato and rocket.</i>	<b>29,00</b>



## 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

Mansikkajäädike, 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*