



Menu



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 leivaintä

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, crisp 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-sitrusvinaigretta 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) 3,50

Marinoituja oliiveja

GARLIC BREAD (M) 3,50

Valkosipulileipää ja aiolia

Garlic bread with aioli

SIDE GREEN SALAD (V, G) 7,50

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

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

SIDE NATURAL CAESAR (L) 7,50

Caesarsalaatti, rapeaa sydänsalaattia, yrttikrutonkeja, parmesanlastuja ja talon caesarkastiketta

Caesar salad, crisp romaine lettuce, herb croutons, Parmesan shavings and the house Caesar dressing

RUSTIC FRIES (V, G) 7,50

Maalaisranskalaisia

SIDE PARMESAN POTATOES (L, G) 9,50

Parmesaanperunoita, dijonmajoneesia ja kevätsipulia

Parmesan potatoes with Dijon mayonnaise and spring onions

DIPS (M) á 2,50

Majoneesi, dijonmajoneesi tai aioli

Mayonnaise, Dijon mayonnaise or aioli

Burgers and Sandwiches

HESPERIA SIGNATURE BURGER (L) 25,00

Grillattu 180 g naudan jauhelihipihvi,, perunasämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, aiolia, pikkelöityä punasipulia, Myrtilsen suolakurkkua, pihvitomaattia, rucolaa, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia

Lisää pekoni **+2,50**

Grilled 180 g beef burger patty with brioche bun, applewood- smoked cheddar, aioli, pickled red onion, gherkin, beef tomato, rocket, coleslaw and rustic fries or green salad

Add bacon **+2,50**

VEGEBURGER (L) * 25,00

Talon oma kesäkurpitsa-juurespihvi, perunasämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, aiolia, pikkelöityä punasipulia, Myrtilsen suolakurkkua, pihvitomaattia, rucolaa, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia

Lisää ranskalaisille majoneesi **+2,50**

Burgerit saatavilla myös gluteenittomana

* Annokset voidaan tehdä vegaanisena

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

Add mayo for French fries **+2,50**

Gluten-free buns available,

* Vegan version available

CHICKEN CLUB (M) 26,00

Grillattua kananrintaa, levain leipää, kananmunaa, rapeaa pekonia, sydänsalaattia, tomaattia, majoneesia ja maalaisranskalaisia

Grilled chicken breast with levain bread, crispy bacon, romaine lettuce, tomato, mayonnaise and rustic fries



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) 29,00

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

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

WHITEFISH (L, G) 32,00

Paistettua siikaa, lämmintä varhaisperunasalaattia, hernepyree, ruskistettua voita, tillimajoneesi ja rapeita kapiuksia

Pan-fried whitefish 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, babykinaattia ja konjakki-pippurikastiketta

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

Desserts

CHOCOLATE (L, G) 10,50

Suklaa-mantelikakkua, vaniljajäätelöä ja vadelmaa
Chocolate-almond cake with vanilla ice cream and raspberry

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 49,00

Viinipaketti / *Wine pairing package* **28,50** (12 cl / 12 cl / 8 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 yrttiemulsio
Hesperia-style smoked salmon with spinach and pea risotto, rainbow trout roe, pickled dill cucumbers and herb emulsion

Gisselbrecht Riesling Organic, vegan, France

* * *

CHOCOLATE (L, G)

Suklaa-mantelikakkua, vaniljajäätelöä ja vadelmaa
Chocolate-almond cake with vanilla ice cream and raspberry

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny Port, Portugal



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*