Menu

CROWNE PLAZA®
BY IHG
Helsinki - Hesperia

Small Plates

BEETROOT & BURRATA (G) **13,50**

Yrttipaahdettua punajuurta, burratajuustoa, balsamicohelmiä, pistaasipähkinää ja rucolaa

Herb-roasted beetroot with burrata cheese, balsamic pearls, pistachios, and arugula

CRAYFISH SOUP (L) **14,50**

Kermaista rapukeittoa, raputartar, pikkelöityä chiliä ja yrtticrostini

Creamy crayfish soup with crayfish tartare, pickled chili, and herb crostini

CURED WHITEFISH (L, G) **14,50**

Karpalograavattua siikaa, tillismetanaa, kirjolohen-mätiä ja saaristolaisleipämurua

Cranberry-cured whitefish with dill crème fraîche, rainbow trout roe, and archipelago bread crumble

SCALLOPS (L, G) **15,50**

Paistettua kampasimpukkaa, kurpitsapyreetä, pikkelöityä kukkakaalia ja kirjolohenmätikastiketta

Pan-seared scallop with pumpkin purée, pickled cauliflower, and rainbow trout roe sauce

BEEF TATAKI (L, G) **15,50**

Soijasiirapilla glaseerattu härkätataki, chilipikkelöityä kaalia, edamepapuja, limemajoneesia ja paahdettuja seesaminsiemeniä

Soy-glazed beef tataki with chili-pickled cabbage, edamame beans, lime mayonnaise, and toasted sesame seeds

REINDEER (L, G) **16,50**

Rillette pitkään haudutetusta porosta, kukkakaalipyre, pikkelöityä kantarellia ja rapeaa salottisipulia

Slow-braised reindeer rillettes with cauliflower purée, pickled chanterelles, and crispy shallots

Side Orders

MARINATED OLIVES (V, G) **3,50**

Marinoituja oliiveja

BREAD BASKET (L) **5,50**

Saaristolais- ja maalaisleipää ja vatkattua ruskistettua voita ja yrttejä

Archipelago and country-style bread served with whipped brown butter, and fresh herbs

SIDE GREEN SALAD (V, G) **7,50**

Rapeaa romainesalaattia, 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 romainesalaattia, 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**

Paahdettuja rosmariiniperunoita, parmesaania, majoneesia ja kevätsipulia

Roasted rosemary potatoes with Parmesan, mayonnaise, and spring onions

DIPS (M) **á 2,50**

Majoneesi, limemajoneesi tai Bang Bang -majoneesi

Mayonnaise, lime mayonnaise, or Bang Bang mayonnaise

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

Salads

CAESAR SALAD (L) **17,50**

Rapeaa romainesalaattia, yrttikrutonkeja, parmesanlastuja ja talon caesarkastiketta

Crisp romaine lettuce, herb croutons, Parmesan shavings and house Caesar dressing

SEASON BOWL (V, G, H) **17,50**

Bataattifalafeleja, edamepapuja, chilipikkelöityä kukkakaalia, paahdettua kurpitsaa, rapeaa romainesalaattia, rucolaa, lime-korianterimajoneesia ja seesamvinaigrette

Lisää käsinkuorittuja katkarapuja tai grillattua kananrintaa tai burratajuustoa **á 7,50**

Sweet potato falafel with edamame beans, chili-pickled cauliflower, roasted pumpkin, crisp romaine lettuce, arugula, lime-coriander mayonnaise, and sesame vinaigrette

Add hand-peeled shrimps or grilled chicken or Burrata cheese **á 7,50**

Large Plates

SALMON SOUP (L) **25,00**

Perinteinen kermainen lohikeitto, vatkattua tillivoita ja saaristolaisleipää

Traditional Finnish creamy salmon soup, whipped dill butter and Finnish archipelago bread

ZUCCHINI LASAGNE (L) **28,00**

Kesäkurpitsa-kasvislasagne, tuorepastalevyä, burratajuustoa, edamepapuja, yrttitomaatteja, paahdettuja pinjansiemeniä ja rucolaa

Zucchini and vegetable lasagne with fresh pasta sheets, burrata cheese, edamame beans, herb-marinated tomatoes, toasted pine nuts, and arugula

SALMON (L, G) **32,00**

Paahdettua lohta, kukkakaalipyree, rapukastike ja pikkelöityjä kurkkua

Roasted salmon with cauliflower purée, crayfish sauce, and pickled cucumber

PIKE PERCH (L, G) **34,00**

Salviavoissa paistettua kuhaa, paahdettuja rosmariini-perunoita, kurpitsaa, beurre blanc -kastiketta ja kirjolohenmätiä

Sage-butter-fried pike-perch with roasted rosemary potatoes, pumpkin, beurre blanc sauce, and rainbow trout roe

CHICKEN BALLOTINE (L, G) **32,00**

Yrteillä täytetty kanaballotine, kurpitsarisottoa, portviinikastiketta, rapeaa pekonia ja friteerattua lehtikaalia

Herb-stuffed chicken ballotine with pumpkin risotto, port wine sauce, crispy bacon, and fried kale

STEAK (L, G)

Grillattu häränfileepihvi, kaudenkasviksia, babypinaattia ja béarnaisekastiketta

Ulkofilee 180 g	**34,00**
Sisäfilee 150 g	**42,00**

Grilled beefsteak with seasonal vegetables, baby spinach, and Béarnaise sauce

Sirloin steak 180g	**34,00**
Tenderloin steak 150g	**42,00**

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

Burgers and Sandwiches

HESPERIA SIGNATURE BURGER (L) **25,00**

Grillattu 180 g naudan burgerpihvi, burgersämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, Bang Bang -majoneesia, Myrttisen suolakurkkua, pihvitomaattia, rucolaa ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia

Lisää pekoni +2,50

180g grilled beefburger with applewood-smoked Cheddar, Bang Bang mayonnaise, Myrttinen pickles, beef tomato, and arugula, served with rustic fries or a green salad

Add bacon +2,50

VEGEBURGER (L) **25,00**

Talon oma kesäkurpitsa-juurespihvi, burgersämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, Bang Bang -majoneesi, Myrttisen suolakurkkua, pihvitomaattia, rucolaa ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia
(Saatavana myös vegaanisena)

House-made zucchini veggieburger with applewood-smoked Cheddar, Bang Bang mayonnaise, Myrttinen pickles, beef tomato, and arugula, served with rustic fries or a green salad.
(Vegan version available)

REINDEER BURGER (L) **32,00**

Grillattu poroburgerpihvi, revittyä ylikypsää poroa, burgersämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, majoneesi, Myrttisen suolakurkkua, rapeaa salottisipulia, rucolaa ja paahdetut rosmariiniperunat

Grilled reindeer burger with pulled slow-braised reindeer, applewood-smoked Cheddar, mayonnaise, Myrttinen pickles, crispy shallots, and arugula on a sourdough bun, served with roasted rosemary potatoes

Lisää ranskalaisille majoneesi +2,50

Burgerit saatavilla myös gluteenittomana

Add mayo for French fries +2,50

Gluten-free buns available

CHICKEN REUBEN SANDWICH (L) **28,00**

Grillatua kananrintaa, levain leipää, gruyèrejuustoa, Bang Bang -majoneesi, chilipikkelöityä kaalia, tomaattia ja sydänsalaattia sekä maalaisranskalaiset tai vihersalaattia

Grilled chicken sandwich on levain bread with Gruyère cheese, Bang Bang mayonnaise, chili-pickled cabbage, tomato, and baby gem lettuce, served with rustic fries or a green salad

Desserts

CHOCOLATE CAKE (L, G) **13,50**

Talon lämmintä suklaakakkua, vaniljajäätelöä ja espresso-siirappia (sisältää mantelia)

Warm house-made chocolate cake with vanilla ice cream and espresso syrup (contains almonds)

YOGHURT PANNACOTTA (L, G) **12,50**

Jogurtti-vaniljapannacotta, calvados-omenakom-pottia ja kauracrumblea

Yoghurt and vanilla pannacotta with Calvados apple compote and oat crumble

BLUEBERRY TIRAMISU (L) **12,50**

Mustikkatiramisu, paahdettua valkosuklaata ja pistaasimurua

Blueberry tiramisu with toasted white chocolate and pistachio crumble

ICE CREAM & SORBET **á 5,00**

Pallo päivän jäätelövalikoimasta tai vaihtuvaa kauden sorbetia

Lisää jälkiruokaan
Suklaa-, kinuski- tai mansikkakastiketta **+2,50**
Marenkia **+2,50**
Tuoreita marjoja **+6,50**

A scoop of ice cream from the daily selection or a seasonal sorbet

Add to the dessert
*Chocolate-, caramel- or strawberry sauce **+2,50***
*Meringue **+2,50***
*Fresh berries **+6,50***

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

Hesperia Menu 59,00

Viinipaketti / *Wine pairing package* **28,50** (12 cl / 16 cl / 4 cl)

BEEF TATAKI (L, G)

Soijasiirapilla glaseerattu härkätataki, chilipikkelöityä kaalia, edamepapuja, limemajoneesia ja paahdettuja seesaminsiemeniää

Soy-glazed beef tataki with chili-pickled cabbage, edamame beans, lime mayonnaise, and toasted sesame seeds

Pasqua Villa Borghetti Valpolicella Classico, Italy

* * *

PIKE PERCH (L, G)

Salviavoissa paistettua kuhaa, paahdettuja rosmariiniperunoita, kurpitsaa, beurre blanc -kastiketta ja kirjolohenmätiä

Sage-butter fried pike-perch with roasted rosemary potatoes, pumpkin, beurre blanc sauce, and rainbow trout roe

Laroche Chardonnay L, France

* * *

CHOCOLATE CAKE (L, G)

Talon lämmintä suklaakakkua, vaniljajäätelöä ja espressosiirappia (sisältää mantelia)

Warm house-made chocolate cake with vanilla ice cream and espresso syrup (contains almonds)

Ramos Pinto Tawny Port 10yo, Portugal

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

Chef's Menu 59,00

Menu sisäfilepihvillä **+8,00** / *Menu with tenderloin steak* ***+8,00***

Viinipaketti / *Wine pairing package* **28,50** (12 cl / 16 cl / 4 cl)

CRAYFISH SOUP (L)

Kermaista rapukeittoa, raputartar, pikkelöityä chiliä ja yrtticrostini

Creamy crayfish soup with crayfish tartare, pickled chili, and herb crostini

Domaine du Cléray Sauvignon Blanc, France

* * *

BEEF SIRLOIN (L, G)

Grillattu härän ulkofileepihvi, maalaisranskalaisia, kaudenkasviksia
ja béarnaisekastiketta

Grilled beef tenderloin steak with rustic fries, seasonal vegetables,
and Béarnaise sauce

Chateau Du Cartillon Haut-Médoc, France

* * *

BLUEBERRY TIRAMISU (L)

Mustikkatiramisu, paahdettua valkosuklaata ja pistaasimurua

Blueberry tiramisu with toasted white chocolate, and pistachio crumble

Lenz Moser Prestige Trockenbeerenauslese, Austria

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

Kids' Menu

SALMON (L, G) **13,90**

Paistettua lohta, paahdettuja rosmariiniperunoita ja béarnaisekastiketta

Pan-fried salmon, roasted rosemary potatoes and Béarnaise sauce

CHICKEN (L) **13,90**

Kananrintaa, yrtti-kermakastike, pennepastaa ja parmesanjuustoa

Chicken breast with creamy herb sauce, penne pasta with Parmesan cheese

BURGER (L) **13,90**

Juustohampurilainen, maalaisranskalaisia ja majoneesia

(Saatavilla myös gluteenittomana tai kasvisversiona)

Cheeseburger with rustic fries and mayonnaise

(Available as a gluten-free or vegetarian option)

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

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