



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, kirjolohenmätä 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 rilletes 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



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

Salviaoissa paistettua kuhaa, paahdettuja rosmariini-perunoita, kurpitsaa, beurre blanc -kastiketta ja kirjolohenmätää

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



Burgers and Sandwiches

HESPERIA SIGNATURE BURGER (L) 25,00

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

Lisää pekoni +2,50

180g grilled beefburger with applewood-smoked Cheddar, Bang Bang mayonnaise, Myrntinen 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, Myrntisen suolakurkkua, pihvitomaattia, rucolaa ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia (Saatavana myös vegaanisena)

House-made zucchini veggieburger with applewood-smoked Cheddar, Bang Bang mayonnaise, Myrntinen 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, Myrntisen suolakurkkua, rapeaa salottisipulia, rucolaa ja paahdetut rosmariiniperunat

Grilled reindeer burger with pulled slow-braised reindeer, applewood-smoked Cheddar, mayonnaise, Myrntinen 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

Warm house-made chocolate cake with vanilla ice cream and espresso syrup

YOGHURT PANNACOTTA (L, G) 12,50

Jogurtti-vaniljapannacotta, calvados-omenakompottia 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**



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 seesaminsiemeniä

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

Antiche terre ripasso Mezzo monte organic, Italy

* * *

PIKE PERCH (L, G)

Salviaoissa paistettua kuhaa, paahdettuja rosmariiniperunoita, kurpitsaa, beurre blanc -kastiketta ja kirjolohenmätää

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

Warm house-made chocolate cake with vanilla ice cream and espresso syrup

Ramos Pinto Tawny Port 10yo, Portugal



Chef's Menu 59,00

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



Kid's 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*