

Historiallinen Hesperia. Alun perin 1972 rakennettu Hotelli Hesperia oli aikansa huippuhotelleja. Hesperia nimi, viittaa läheiseen puistoalueeseen ja sen historiaan. 1800-luvulla puistossa sijaitsi Hesperia-niminen huvila-alue ja ulkoravintola. Silloisen alueen ja nykyisen puiston nimi juontaa juurensa antiikin kreikkalaisten käyttämästä läntisten maiden (Italia ja Espanja) nimestä Hesperia eli "Länsimaa".

Hesperian puiston tienoot tulivat suuremman kiinnostuksen kohteiksi ensimmäisen kerran vuonna 1758, kun sieltä löydettiin terveyslähde. 1828 alueen hallinta siirtyi sokerileipuri Christian Mennille, joka päätti perustaa kesäravintolan Töölönlahden rannalle.

Töölön ravintola Hesperian puistossa oli kesäisin sen ajan Helsingissä kultaisen nuorison kokoontumispaikka. Siellä järjestettiin runsaasti ohjelmaa, oli esityksiä, konsertteja, ilotulituksia. Alueella oli myös runsaasti huvittelulaitteita kuten karuselli, kolme keilarataa sekä pieni teatteri.

Vuonna 1873 Hesperiaan rakennettiin uusi ravintola. Sen alakerta muurattiin tiilistä ja sen päälle siirrettiin toiseksi kerrokseksi vanha puutalo Mikonkadulta. Ravintolatoiminta päättyi Hesperiaassa vuoden 1892 huhtikuussa, minkä jälkeen alue jäi yleiseksi puistoksi.

***H**istorical Hesperia. Originally built in 1972, Hotel Hesperia was one of the top hotels of its time. Hesperia - in the name of the hotel – refers to the nearby park area and its history. In the early 19th century, the area was known by the Hesperia villa and outdoor restaurant in the park. The name of the park is derived from the ancient Greek name of the western countries (Italy and Spain), Hesperia, or "Western country".*

The Hesperia Park became the subject of greater interest for the first time in 1758, when a mineral spring was discovered in the park. In 1828 confectioner Christian Menn set up a summer restaurant in the shores of Töölönlahti Bay.

The restaurant at Hesperia Park was a gathering place for golden youth in Helsinki during the summer. There were plenty of performances, shows, concerts and fireworks. The area also had plenty of amusement equipment such as a carousel, bowling alleys and a small theater.

1873, the new restaurant in Hesperia was built. The ground floor of the restaurant was built of brick and the old wooden house on Mikonkatu street was moved to as the second floor. The restaurant business ceased in Hesperia in April 1892, after which it became a public park.



HESPERIA
RESTAURANT & BAR

CHEF'S MENU 49,00€

Viinipaketti 32,00 €

REINDEER L

Poropastramia, perunarieskaa,
salviapunajuurta ja savu-crème fraîchea

Couvent des Jacobins, Pinot Noir, France

13,10 € | 16 cl

* * * * *

SALMON L, G

Hesperian tapaan savustettua lohta,
paahdettuja juureksia, tillikurkkuja ja
sitruunainen valkoviini-voikastike

*Arthur Metz Riesling Grand Cru Steinkoltz,
Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, France*

14,10 € | 16 cl

* * * * *

CHOCOLATE L

Suklaafondant Hesperian tapaan, hillottuja
vadelmia ja vaniljajäätelöä

*Graham's Natura Reserve Ruby Port,
W, & J, Graham's, Douro, Portugal*

7,60 € | 8 cl



CHEF'S MENU €49.00

Wine package €32.00

REINDEER L

Reindeer pastrami with potato thin bread,
sage-beetroot and smoked crème fraîche

Couvent des Jacobins, Pinot Noir, France

€13.10 | 16 cl

* * * * *

SALMON L, G

Smoked salmon Hesperia style, roasted root
vegetables, dill-marinated gherkins and
lemon-white wine sauce with butter

*Arthur Metz Riesling Grand Cru Steinkoltz,
Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, France*

€14.10 | 16 cl

* * * * *

CHOCOLATE L

Chocolate fondant Hesperia style with
jammed raspberries and vanilla ice cream

*Graham's Natura Reserve Ruby Port,
W, & J, Graham's, Douro, Portugal*

€7.60 | 8 cl

SMALL PLATES

SNAILS L 11,50 €

Yrtti-valkosipulietanoita ja paahdettua
levain-leipää

Herb-garlic snails with toasted levain bread

BOLETUS SOUP L, G 12,00 €

Tattikeittoa ja timjami-sitruunamoussea

Boletus soup with thyme-lemon mousse

SHRIMP COCKTAIL M, L, G 12,50 €

Käsinkuorittuja katkarapuja,
savuchipotlemajoneesia, tillikurkkuja ja rapeaa
sydänsalaattia

*Hand-peeled shrimps with smoked chipotle
mayonnaise, gherkins in dill pickle
and crunchy Latin salad*

REINDEER L 14,50 €

Poropastramia, perunarieskaa, salviapunajuurta
ja savu-crème fraîche

*Reindeer pastrami with potato thin bread, sage-
beetroot and smoked crème fraîche*

BOWLS

SEASON BOWL M, L, G 11,00 / 17,00 €

Lasinuudelia, kasviksia, cashewpähkinää,
sitruunaruoho-seesamivinegrettiä

*Glass noodles with vegetables, cashew and
lemongrass-sesame vinaigrette*

CAESAR BOWL L 11,00 / 17,00 €

Romainesalaattia, caesarkastiketta,
yrttikrutonkeja ja parmesaania

*Romaine lettuce with Caesar dressing, herb
croutons and Parmesan*

LISÄÄ BOWLIIN á 6,00 €:

Grillattua kananrintaa tai käsinkuorittuja
katkarapuja

ADD TO THE BOWL á 6,00 €:

Grilled chicken breast or hand-peeled shrimps

LARGE PLATES

BEETROOT RISOTTO L, G 19,00 €

Punajuuririsottoa, saksanpähkinää, savu-crème fraîchea ja lehtikaalia

Beetroot risotto with walnut, smoked crème fraîche and kale

CHICKEN PASTA L 22,00 €

Grillattua kananrintaa, tomaatti-basilikatäytteistä tuorepastaa, kevyesti kermalla pyöristettyä tomaattikastiketta ja kasviksia

Grilled chicken breast, fresh pasta with tomato and basil filling, creamy tomato sauce and vegetables

SALMON L, G 25,00 €

Hesperian tapaan savustettua lohta, paahdettuja juureksia, tillikurkkuja ja sitruunainen valkoviini-voikastike

Smoked salmon Hesperia style, roasted root vegetables, dill-marinated gherkins and lemon-white wine sauce with butter

DUCK CONFIT L, G 28,00 €

Yrteissä pitkään kypsennettyä ankaa revittynä, tattirisottoa, salviapunajuurta ja portviinikastiketta

Shredded duck confit with boletus risotto, sage-beetroot and port wine sauce

DRY AGED ENTRECÔTE L, G 36,00 €

Grillattu härän 250 g dry aged -entrecôte, paahdettuja juureksia, lime-rosépippurivoi ja ranskalaisia perunoita

Grilled 250 g dry aged entrecôte with roasted root vegetables, lime-rosé pepper butter and French fries

PIZZA A'LA HESPERIA

PIZZA ARCTIC 16,90 €

Kylmäsavuporoa, tattia ja timjami-sitruunamoussea

Cold smoked reindeer, boletus and thyme-lemon mousse

PIZZA SERRANO 16,90 €

Serrano-kinkkua, artisokkaa ja oliiveja

Serrano ham, artichokes and olives

PIZZA VEGETARIANA 15,90 €

Artisokkaa, oliiveja, marinoituja tomaatteja ja lehtikaalia

Artichokes, olives, marinated tomatoes and kale

Pizzat sisältävät aina talon omaa yrtti-tomaattikastiketta ja parmesanjuustoa.

Pizza includes house made herb-tomato sauce and Parmesan cheese.

CLUBS & BURGERS

CHICKEN CLUB L 25,00 €

Grillattua kananrintaa, kananmunaa, rapeaa pekonia, tomaattia ja majoneesia ja ranskalaisia perunoita tai versosalaattia

Grilled chicken breast, crispy bacon, tomato and mayonnaise and French fries or sprout salad

Club-leipä saatavilla myös savustetulla lohella tai kikherne-lehtikaalipihvillä grillatun kananrinnan sijaan

Club sandwich also available with smoked salmon or chickpea and kale patty instead of grilled chicken breast.

HESPERIA SIGNATURE BURGER L 22,00 €

Grillattu 200 g kotimainen naudan burgerpihvi, rapeaa pekonia, cheddarjuustoa, pikkelöityä sipulia, valkosipulikurkkuja, savuchipotle-majoneesia ja ranskalaisia perunoita tai versosalaattia

Grilled 200 g Finnish beef burger patty, crispy bacon, Cheddar, pickled onion, gherkins in garlic pickle, smoky chipotle mayonnaise and French fries or sprout salad

VEGEBURGER L 22,00 €

Talon oma kikherne-lehtikaalipihvi, pinaattia, cheddarjuustoa, pikkelöityä sipulia, savuchipotlemajoneesia ja ranskalaisia perunoita tai versosalaattia

The house chickpea and kale patty with spinach, Cheddar, pickled onion, smoky chipotle mayonnaise and French fries or sprout salad

Clubs & Burgers saatavilla myös gluteenittomina.

Clubs & Burgers are also available gluten-free.

DESSERTS

CHOCOLATE L 12,00 €

Suklaafondant Hesperian tapaan, hillottuja vadelmia ja vaniljajäätelöä

Chocolate fondant Hesperia style with jammed raspberries and vanilla ice cream

CHEESE PLATE 11,00 €

Suomalaisia pientuottajien juustoja ja talon hilloketta

Selection of cheeses from small Finnish producers with house made jam

CRÈME BRÛLÉE L, G 11,00 €

Crème brûlée ja sokeroituja lakkoja

Crème brûlée with sugared cloudberries

ICE CREAM AND SORBET á 5,00

Vanilja-, suklaa-, pistaasijäätelö tai mustikkasorbet.

Vanilla, chocolate, pistachio ice-cream or blueberry sorbet