

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

HESPERIA MENU

56 €

Viinipaketti 30,00 €

REINDEER (L, G)

Poropastramia, graavattua keltuaista, aiolia ja sydänsalaattia

Ruffino Chianti Organic, Italy

Sangiovese, Merlot

11,50 € | 16cl

* * * * *

WHITE FISH (L, G)

Paistettua siikaa, tillikesäperunoita, kaudenkasviksia, Beurre monté kastiketta ja kapriksia

Cesari Pinot Grigio Delle Venezie, Italy

Pinot Grigio

11,10 € | 16 cl

TAI

STEAK (M, G)

Grillattu naudan petite tender, tomaattiyrttisalaattia sekä maalaisranskalaisia ja aiolia

Vid-A Organic, Spain

Monastrell, Syrah

11,50 € | 16 cl

* * * * *

TIRAMISU À LA HESPERIA (L, G)

Hesperian tiramisua, raparperia ja vaniljaista Crème Fraiche-moussea

Graham's Natura Reserve Ruby Port,

W & J Graham's, Douro, Portugal

8,80 € | 8 cl



HESPERIA MENU

56 €

Wine package 30.00 €

REINDEER (L, G)

Reindeer pastram with gravad egg yolk, aioli and little gem lettuce

Ruffino Chianti Organic, Italy

Sangiovese, Merlot

11,50 € | 16cl

* * * * *

WHITE FISH (L, G)

Roasted white fish with summer dill potatoes, seasonal vegetables, Beurre monté sauce and capers

Cesari Pinot Grigio Delle Venezie, Italy

Pinot Grigio

11,10 € | 16 cl

OR

STEAK (M, G)

Grilled petite tender steak with tomato and herb salad, country-style French fries and aioli

Vid-A Organic, Spain

Monastrell, Syrah

11,50 € | 16 cl

* * * * *

TIRAMISU À LA HESPERIA (L, G)

Tiramisu à la Hesperia with rhubarb and vanilla Crème Fraiche mousse

Graham's Natura Reserve Ruby Port,

W & J Graham's, Douro, Portugal

8,80 € | 8 cl

SMALL PLATES

ARANCINI (L, G) 12,90

Mozzarella täytteenen arancini,
tuoretomaattisalsaa, versosalaattia ja
chimichurrikastiketta

*Mozzarella Arancini with fresh tomato salsa,
sprout salad and chimichurri sauce*

SEAFOOD TARTAR (L) 13,90

Graavattua siika-raputartaria, paistettua
briossileipää, tillikurkkuja ja fenkolihilloa

*Gravad white fish-shrimp tartar with roasted
brioche, pickled dill cucumber and fennel jam*

SALMON SOUP (L) 14,50 / 25,00

Perinteinen kermanen lohikeitto ja
saaristolaisleipää

*Traditional Finnish creamy salmon soup with
archipelago bread*

REINDEER (L, G) 15,90

Poropastramia, graavattua keltuaista, aiolia ja
sydänsalaattia

*Reindeer pastram with gravad egg yolk, aioli and
little gem lettuce*

SHRIMP COCKTAIL (M, G) 13,50

Käsinkuorittuja katkarapuja,
savuchipotlemajoneesia ja rapeaa sydänsalaattia

*Hand-peeled shrimps, smoky chipotle
mayonnaise, and crunchy Latin salad*

BOWLS

CAESAR BOWL (L, H) 12,90 / 19,90

Rapeaa romainesalaattia, yrttikrutonkeja,
parmesanjuustoa ja talon caesarkastiketta

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

GARDEN BOWL (M) 12,90 / 19,90

Versosalaattia, kesäperunaa,
tuoretomaattisalsaa, kaprista, kananmunaa,
marinoituja oliiveja, yrttikrutonkeja ja
sitrusvinaigretta

*Sprout salad with summer potatoes, fresh tomato
salsa, capers, egg, marinated olives, herb
croutons and lemon vinaigrette*

LISÄÄ BOWLIIN á 7,00

Grillattua kanaa
Miedosti savustettua lohta
Friteerattua tofua

ADD TO THE BOWL á 7,00

Grilled chicken
Slightly smoked salmon
Fried tofu

LARGE PLATES

EGGPLANT (L) 26,00

Yrttikuorrutettua munakoisoa ja paneroitua tofua, kauden kasviksia sekä chimichurrikastiketta

Herb crusted eggplant with breadcrumb tofu, seasonal vegetables and chimichurri sauce

CHICKEN PASTA (L) 27,00

Yrttikuorrutettua kananrintaa, kauden kasviksia, sitruuna-yrttikastiketta, versosalaattia ja pappardelle-pastaa

Herb crusted chicken breast with seasonal vegetables, lemon-herb sauce, sprout salad and pasta Pappardelle

WHITE FISH (L, G, H*) 34,00

Paistettua siikaa, tillikesäperunoita, kauden kasviksia, Beurre monté -kastiketta ja kapriksia

Roasted white fish with summer dill potatoes, seasonal vegetables, Beurre monté sauce and capers

STEAK (M, G) 33,00

Grillattu naudan petite tender, tomaatti-yrttisalaattia sekä maalaisranskalaisia ja aiolia

Grilled petite tender steak with tomato and herb salad, country-style French fries and aioli



CLUBS & BURGERS

CHICKEN CLUB 27,00

Grillattua kananrintaa, levainleipää, paistettua kananmunaa, rapeaa pekonia, tomaattia, majoneesia ja maalaisranskalaisia

Grilled chicken breast with levain bread, fried egg, crispy bacon, tomato, mayonnaise and country-style French fries

HESPERIA SIGNATURE BURGER (L) 25,50

Grillattu 200 g kotimainen naudan burgerpihvi, perunasämpylä, rapeaa pekonia, cheddarjuustoa, pikkelöityä sipulia, aiolia, tuoretomaattisalsaa ja maalaisranskalaisia

Grilled 200 g Finnish beef burger patty with potato bun, crispy bacon, Cheddar, pickled onions, aioli, fresh tomato salsa and country-style French fries

VEGEBURGER (L) 25,50

Talon oma pinaatti-kasvispihvi, perunasämpylä, tuoretomaattisalsaa, cheddarjuustoa, pikkelöityä sipulia, aiolia ja maalaisranskalaisia

House made spinach-vegetable patty with potato bun, Cheddar, pickled onion, aioli and country-style French fries

Burgerit saatavilla myös gluteenittomina.

Burgers are also available gluten-free.

DESSERTS

TIRAMISU À LA HESPERIA (L, G) 11,90

Hesperian tiramisua, raparperia ja vaniljaista
Crème Fraiche -mousea

*Tiramisu à la Hesperia with rhubarb and vanilla
Crème Fraiche mousse*

CHOCOLATE CAKE (L) 12,90

Maitosuklaakakkua, vadelmasorbettia ja
karamellisoitua pistaasia

*Milk chocolate cake with raspberry sorbet and
caramelized pistachios*

ICE CREAM & SORBET á 5,90

Valikoima jäätelöitä ja kauden sorbettia

Selection of ice cream and season's sorbet