

**H**istoriallinen 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

### Lihalla 65,00 / Kalalla 57,00

Viinipaketti 33,00 €

#### SHRIMP COCKTAIL (M, G) 13,90

Käsinkuorittuja katkarapuja, avokadomoussea, savuchipotlemajoneesia ja rapeaa sydänsalaattia

*Leitz4 Friends Riesling dry, Germany*  
14,10 € | 16 cl

\* \* \* \* \*

#### SALMON (L, G) 34,00

Miedosti savustettua Hesperian lohta, hummeririsottoa, sitruunaista valkoviini-voikastiketta ja puolikuivattua luumutomaattia

*Coragem Chardonnay, Portugal*  
13,00 € | 16 cl

TAI

#### STEAK (L, G) 42,00

Grillattu naudan sisäfileepihvi, tummaa pippurikastiketta, sesonginkasviksia, pinaattia, maalaisranskalaiset ja aiolia

*Trapiche Pure Black Malbec, Argentina*  
12,20 € | 16 cl

\* \* \* \* \*

#### CHOCOLATE À LA HESPERIA 12,90

Suklaafondant Hesperian tapaan ja mustaherukkasorbetia

*Graham's Natura Reserve Ruby Port, W & J, Graham's, Douro, Portugal*  
8,80 € | 8 cl



## HESPERIA MENU

### Meat 65,00 / Fish 57,00

Wine package 33,00 €

#### SHRIMP COCKTAIL (M, G) 13,90

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

*Leitz4 Friends Riesling dry, Germany*  
14,10 € | 66,00 €

\* \* \* \* \*

#### SALMON (L, G) 34,00

*Slightly smoked salmon à la Hesperia with lobster risotto, lemon white wine butter sauce and semi-dried plum tomato*

*Coragem Chardonnay, Portugal*  
13,00 € | 16 cl

OR

#### STEAK (L, G) 42,00

*Grilled beef tenderloin with dark pepper sauce, season veges, spinach, country style French fries and aioli*

*Trapiche Pure Black Malbec, Argentina*  
12,20 € | 16 cl

\* \* \* \* \*

#### CHOCOLATE À LA HESPERIA 12,90

*Chocolate fondant à la Hesperia with black currant sorbet*

*Graham's Natura Reserve Ruby Port, W & J, Graham's, Douro, Portugal*  
8,80 € | 8 cl

## SMALL PLATES

### CROQUETTE (M, G) 11,90

Perunakroketti, aiolia, pikkelöityjä sieniä ja sydänsalaattia

*Potato croquette with aioli, pickled mushrooms and little gem salad*

### GOAT CHEESE & BEETROOT (L, G) 12,90

Vuohenjuustoa, yrttipaahdettua punajuurta, paahdettuja pinjansiemeniä, rucolasalaattia ja tummaa balsamicosiirappia

*Goat cheese with herb roasted beetroot, roasted pinenut, rocket salad and dark balsamico syrup*

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

Perinteinen kermanen lohikeitto ja saaristolaisleipää

*Traditional Finnish creamy salmon soup with archipelago bread*

### LOBSTER SOUP (L, G) 14,90

Hummerikeittoa, jokirapua, rapeaa fenkolia ja savusmetanaa

*Lobster soup with crayfish, crispy fennel and smoked sour cream*

### SHRIMP COCKTAIL (M, G) 13,90

Käsinkuorittuja katkarapuja, avokadomoussea, savuchipotlemaajoneesia ja rapeaa sydänsalaattia

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

### SNAILS 12,90

Yrtti-valkosipulietanoita, Gorgonzola-sinihomejuustoa ja paahdettua Levain-leipää

*Herb and garlic marinated snails with Gorgonzola blue cheese and roasted Levain bread*

## BOWLS

### CAESAR BOWL (L, H) 13,90 / 20,90

Rapeaa romainesalaattia, yrttikrutonkeja, parmesanjuustoa ja talon caesarkastiketta

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

### WINTER GARDEN BOWL (V, M, G, H) 13,90 / 20,90

Punaista kvinoaa, paahdettua punajuurta, pikkelöityä kurpitsaa, rucolasalaattia, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja mustaherukkavinaigretta

*Red quinoa, roasted beetroot, pickled pumpkin, rocket salad, roasted pumpkin seeds and black currant vinaigrette*

### LISÄÄ BOWLIIN á 7,00

Grillattua kanaa (M, G)

Käsikuorittuja rapuja (M, G)

Paneroitua chili-limemaustettua tofua (V, M, G)

### ADD TO THE BOWL á 7,00

Grilled chicken (M, G)

Hand-peeled shrimps (M, G)

Chili and lime marinated fried tofu (V, M, G)

## LARGE PLATES

### LASAGNE (L) 26,00

Tattilasagnea, puolikuivattua luumutomaattia, pinjansiementä ja rucolasalaattia

*Boletus lasagne with semi-dried plum tomato, pinenut and rocket salad*

### CODFISH (L, G, H) 33,00

Paistettua turskan yläselkää, kurpitsapyreetä, tomaatti-tryffelivinaigretta, sesonginkasviksia ja pinaattia

*Roasted codfish back fillet with pumpkin puré, tomato-truffle vinaigrette, season vegetables and spinach*

### SALMON (L, G) 34,00

Miedosti savustettua Hesperian lohta, hummeririsottoa, sitruunaista valkoviini-voikastiketta ja puolikuivattua luumutomaattia

*Slightly smoked salmon à la Hesperia with lobster risotto, lemon white wine butter sauce and semi-dried plum tomato*

### HUNTERS SANDWICH (L) 28,00

Metsästäjänleipä kanalla, karamellisoitua sipulia, sienikastiketta, Levain-leipää ja maalaisranskalaiset

*Hunters chicken sandwich with caramelized onion, mushroom sauce, Levain bread and country-style French fries*

### REINDEER (L, G) 34,00

Poronkäritystä, puikulaperunapyree, puolukkasurvos ja valkosipulisuolakurkkuja

*Reindeer stew with Lappish potato puré, lingonberry jam and pickled garlic cucumbers*

### STEAK (L, G) 42,00

Grillattu naudan sisäfileepihvi, tummaa pippurikastiketta, sesonginkasviksia, pinaattia, maalaisranskalaiset ja aiolia

*Grilled beef tenderloin with dark pepper sauce, season vegetables, spinach, country-style French fries and aioli*

## CLUBS & BURGERS

### CHICKEN CLUB 27,50

Grillattua kananrintaa, Levain-leipää, paistettua kananmunaa, avokadomoussea, rapeaa pekonia, tomaattia, majoneesia ja maalaisranskalaisia

*Grilled chicken breast with Levain bread, avocado mousse, fried egg, crispy bacon, tomato, mayonnaise and country-style French fries*

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

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

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

Lisää ranskalaisille majoneesi

*Add mayo for French fries*

**+ 2,00**

### VEGEBURGER (L) 25,00

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

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

Lisää ranskalaisille majoneesi

*Add mayo for French fries*

**+ 2,00**

Burgerit saatavilla myös gluteenittomina.

*Burgers are also available gluten-free.*

## DESSERTS

### CHOCOLATE À LA HESPERIA 12,90

Suklaafondant Hesperian tapaan ja mustaherukkasorbetia

*Chocolate fondant à la Hesperia with black currant sorbet*

### PANNACOTTA (L\*, G) 11,90

Pannacotta, rosmariinilla maustettua puolukkakeittoa ja paahdettua valkosuklaata

*Panna cotta with rosemary-lingonberry soup and roasted white chocolate*

\*saatavana laktoosittomana / *available lactose-free*

### BRIE (L, G) 12,50

Leivitettyä briejuustoa ja kirsikkahilloketta

*Deep-fried brie cheese with cherry jam*

### ICE CREAM & SORBET á 5,90

Pallo vanilja-, suklaa- tai pistaasijäätelöä tai vaihtuvaa kauden sorbetia

*Vanilla, chocolate or pistachio ice cream or season's sorbet*



## COCKTAILS

### HESPERIA CLASSIC COCKTAILS FROM 70'S

#### AMERICANO 11,50

*Campari | Martini rosso | Soda | Fruit*

#### SIDE CAR 13,50

*Cognac | Triple sec | Lemon juice | Cherry*

#### OLD FASHIONED 12,50

*Bourbon | Angostura | Sugar*

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

#### ELDERFLOWER 10,50

*Elderflower | Lime | Mint | Non-Alcoholic sparkling wine*

#### MINT & GINGER 10,50

*Mint | Ginger Ale | Lime*

#### ORANGE & MINT 10,50

*Orange | Lime | Mint | Brown sugar | Soda*

## HOT DRINKS

Coffee / De-caf Coffee – 4,00 €

Freshly brewed tea – 4,00 €

Espresso / double – 4,00 € / 5,70 €

Hot Chocolate – 4,40 €

Cappuccino – 4,60 €

Café Latte – 4,80 €

Americano – 4,30 €

Café Macchiato – 5,10 €

Irish Coffee – 13,90 €