

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

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

HESPERIA TAPAS (L) 13,50

Ilmakuivattua härkää Bresaola, salamia, kotimaista pienmeijerin juustoa ja marinoituja oliiveja

Tapas plate with air-dried beef Bresaola, salami, local small producer's cheese and marinated olives

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

GOAT CHEESE PASTA (L) 26,00

Paistettua vuohenjuustoa, tomaatti-basilikakastiketta, pinjansiemeniä ja Tortiglioni-pastaa

Fried goat cheese with tomato basil sauce, pine nuts and Tortiglioni pasta

WHITE FISH (L, G) 33,00

Paistettua siikaa, puikulaperunapyreetä, ruskistettua voita ja kapis-tryffelivinaigrettea

Roasted white fish with Lappish potato purée, brown butter, caper and truffle vinaigrette

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

Poronkäristystä, 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*

LAKKAPARFAIT (L, G) 12,50

Lakkajäädykettä, kinuskikastiketta ja marenkia

Cloudberry parfait with caramel sauce and meringue

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 €