



# All Day Menu



Cuisine that knows  
where it's coming from.

**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 perusti ravintolan 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 62,00 / Kalalla 56,00**

Viinipaketti 35,00 €  
(16 cl / 16 cl / 8 cl)

**SHRIMPS (L)**

Skagen käsinkuorituista katkaravuista,  
kirjolohenmätää, saaristolaisleipää ja  
tillikurkkua

*Leitz4 Friends Riesling dry, Germany*

\* \* \* \*

**SALMON (L)**

Miedosti savustettua Hesperian lohta,  
parsarisottoa ja sitruunaista  
Velouté-kastiketta

*Coragem Chardonnay, Portugal*

**TAI**

**STEAK (L, G)**

Grillattu kotimainen naudan  
entrecôtepihvi, paistettuja neulapapuja,  
choron-kastiketta ja rapeita  
lohkoperunoita

*Trapiche Pure Black Malbec, Argentina*

\* \* \* \* \*

**STRAWBERRY PAVLOVA (L, G)**

Mansikkaa, valkosuklaamoussea, lemon  
curdia ja marenkia

*Lenz Moser Prestige Trockenbeerenauslese,  
Austria*



**HESPERIA MENU**  
**Meat 62,00 / Fish 56,00**

Wine package 35,00 €  
(16 cl / 16 cl / 8 cl)

**SHRIMPS (L)**

*Hand-peeled Skagen shrimps with rainbow  
trout roe, Finnish archipelago bread and  
dill cucumbers*

*Leitz4 Friends Riesling dry, Germany*

\* \* \* \*

**SALMON (L)**

*Slightly smoked salmon à la Hesperia  
with asparagus risotto and  
lemon Velouté sauce*

*Coragem Chardonnay, Portugal*

**OR**

**STEAK (L, G)**

*Grilled beef entrecôte with pan-fried  
haricot verts, Choron sauce and  
crispy potato wedges*

*Trapiche Pure Black Malbec, Argentina*

\* \* \* \* \*

**STRAWBERRY PAVLOVA (L, G)**

*Strawberries with white chocolate mousse,  
lemon curd and meringue*

*Lenz Moser Prestige Trockenbeerenauslese,  
Austria*

## SMALL PLATES

### CORN & HALLOUMI (L) 12,50

Maissi-halloumijuustokääryle, paahdettua paprika-chilikastiketta, pikkelöityä porkkanaa ja rapeaa sydänsalaattia

*Corn-halloumi cheese roll with roasted sweet pepper-chili sauce, pickled carrots and crispy gem salad*

### TOFU SKAGEN (V) 12,50

Tofu "Skagen", paahdettua levainleipää, grillattua parsaa, pikkelöityjä porkkanoita ja kuivattua oliivia

*"Skagen" tofu with toasted Levain bread, grilled asparagus, pickled carrots and dried olives*

### SHRIMPS (L) 13,90

Skagen käsinkuorituista katkaravuista, kirjolohenmätiiä, saaristolaisleipää ja tillikurkkua

*Hand-peeled Skagen shrimps with rainbow trout roe, Finnish archipelago bread and dill cucumbers*

### GRAVLAX (L, G, H) 13,90

Sokerisuolattua lohta, hernepyreetä, pikkelöityjä porkkanoita ja sitruuna-tillikreemiä

*Sugar and salt cured salmon with pea puré, pickled carrots and lemon-dill creme*

### VITELLO TONNATO (L, G) 14,90

Roseekypsennettyä vasikan paistia, tonnikalamajoneesia, fritattua kaprista, parmesanlastuja, basilikaöljyä ja rucolaa

*Cold veal roast with tuna mayonnaise, fried caper, Parmesan chips, basil oil and rocket salad*

### HESPERIA TAPAS (L) 16,50

Pienmeijerin juustoa Port Salut "Jätkänsaari", vasikan paistia ja tonnikalaa, porsaana coppakinkkua, marinoituja oliiveja, paahdettua leivainleipää ja hernepyreetä

*Tapas plate with small Finnish producers Port Salut cheese "Jätkänsaari", veal roast and tuna, coppa ham, marinated olives, toasted Levain bread and pea puré*

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

Perinteinen kermainen lohikeitto ja paahdettua saaristolaisleipää

*Traditional Finnish creamy salmon soup with archipelago 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*

### SUMMER BOWL (V, H) 13,90/ 20,90

Kesäperunaa, parsaa, spelttiä, pikkelöityä porkkanaa, tillikurkkuja, rucolaa ja sitruuna-tillikreemiä

*Summer potatoes with asparagus, spelt, pickled carrots, dill cucumbers, rocket salad and lemon-dill creme*

### 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)

## L A R G E P L A T E S

### HALLOUMI (L, H)\* 27,00

Halloumijuustoa, paahdettua kukkakaalia, speltti-neulapapupastaista ja punaista currykastiketta

*Halloumi cheese with roasted cauliflower, spelt, haricot verts and red curry sauce*

### SALMON (L) 34,00

Miedosti savustettua Hesperian lohta, parsarisottoa ja sitruunaista Velouté-kastiketta

*Slightly smoked salmon à la Hesperia with asparagus risotto and lemon Velouté sauce*

### PIKE PERCH (L, G) 36,00

Paistettua kuhaa, sitruuna-tillivoilla maustettua ja murskattua kesäperunaa, kirjolohenmätiiä ja kevätsipuli-  
valkoviinikastiketta

*Roasted white fish with lemon-dill summer potatoes, rainbow trout roe and spring onion-white wine sauce*

### CHICKEN PASTA (M)\* 28,00

Grillattua kananrintaa, basilika-tomaattikastiketta, rigatonipastaa, sesongin kasviksia ja pinaattia

*Grilled chicken with basil-tomato sauce, Rigatoni pasta, seasonal veggies and spinach*

### STEAK (L, G) 39,00

Grillattu kotimainen naudan entrecôtepihvi, paistettuja neulapapuja, choron-kastiketta ja rapeita lohkopperunoita

*Grilled beef entrecôte with pan-fried haricot verts, Choron sauce and crispy potato wedges*

### IBERICO PORK (L, G) 32,00

Grillattua pitkään haudutettua Iberico-porsaan niskaa, paahdettua kukkakaalipyreetä, grilliparsaa, paahdettua tomaattia ja tummaa calvadoskastiketta

*Grilled slow-cooked collar of Iberico pork with roasted cauliflower puré, grilled asparagus, roasted tomatoes and dark Calvados sauce*

## C L U B S & B U R G E R S

### CHICKEN SANDWICH (L) 28,00

Revittyä kanaa, BBQ-majoneesia, levainleipää, parmesaania, salaattia, kasviksia ja maalaisranskalaisia

*Pulled chicken with bbq-mayonnaise, Levain bread, Parmesan, salad, veggies and country-style French fries*

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

Grillattu 200g kotimainen naudan burgerpihvi, briossisämpylä, Jukolan Vintage cheddarjuustoa, BBQ-majoneesia, pikkelöityä sipulia, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaisia

*Grilled 200 g Finnish beef burger patty with brioche bun, Jukola Vintage cheddar cheese, bbq-mayonnaise, pickled onions, coleslaw salad and country-style French fries*

Lisää ranskalaisille majoneesi

*Add mayo for French fries*

+ 2,00

### VEGEBURGER (L)\* 25,00

Talon oma pinaatti-kasvispihvi, briossisämpylä, Jukolan Vintage cheddarjuustoa, BBQ-majoneesia, pikkelöityä sipulia, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaisia

*House made spinach-vegetable patty with brioche bun, Jukola Vintage cheddar, bbq-mayonnaise, pickled onion, coleslaw salad and country-style French fries*

Lisää ranskalaisille majoneesi

*Add mayo for French fries*

+ 2,00

Burgerit saatavilla myös gluteenittomina.

\*) *Annokset voidaan tehdä vegaanisena.*

*Burgers are also available gluten-free.*

\*) *Vegan version is also available.*

## DESSERTS

### STRAWBERRY PAVLOVA (L, G) 12,90

Mansikkaa, valkosuklaamoussea, lemon curdia ja marenkia

*Strawberries with white chocolate mousse, lemon curd and meringue*

### LEMON & RASPBERRY (L, G) 12,90

Sitruunakakkua, vadelmasorbeeta ja pistaasipähkinää

*Lemon cake with raspberry sorbet and pistachio*

### 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 €