



**24.12.2024 JOULUMENU 66,00**  
**Ennakkovaraajan etuna 60,00 17.12.2024 saakka**

**24.12.2024 CHRISTMAS MENU 66,00**  
**Pre-booking price 60,00 until Dec 17, 2024**

\* \* \*

**VIINIPAKETTI / WINE PACKAGE (16cl/ 16cl/ 8cl) 33,00**

**Aperitiiviksi Blueberry Blossa Glögi / For apéritif Blueberry Blossa Glögi 10,50**

\* \* \*

**Hesperian perinteinen alkuruokapöytä \*24,50 (pääruoaksi 31,50)**  
***Hesperia's traditional starter table \*24,50 (as main course 31,50)***

Vihersalaattia ja sitruunavinaigrette (V, G)  
*Green salad with lemon vinaigrette (V, G)*

Smetanasillia (L, G)  
*Sour cream herring (L, G)*

Appelsiini-fenkolisalaatti ja jättikapriksia (V, G)  
*Orange and fennel salad with caper berry (V, G)*

Gin-katajanmarjasillia (M, G)  
*Gin-juniper berry herring (M, G)*

Ruusukaali-granaattimenasalaatti ja  
hunajapaahdettuja siemeniä (V, G)  
*Brussels sprout and pomegranate salad  
with honey roasted seeds (V, G)*

Suutarinlohta (M, G)  
*Baltic herring pickled with vinegar (M, G)*

Paahdettua punajuurta, aurajuustoa  
ja saksanpähkinää (L, G)  
*Roasted beetroot with Aura blue cheese  
and walnut (L, G)*

Tilliperunat (V, G)  
*Dill potatoes (V, G)*  
  
Paahdettua kalkkunanrintaa ja  
talon mustaherukkahilloke (M, G)  
*Roasted turkey breast with house made  
blackcurrant jam (M, G)*

Metsäsienisalaattia (L, G)  
*Forest mushroom salad (L, G)*

Leipävalikoima ja voi (L)  
*Bread selection with butter (L)*

Tillikurkkuja (V, G)  
*Pickled dill cucumbers (V, G)*

Hummus (V, G)  
*Hummus (V, G)*

Graavilohta ja hovimestarinkastiketta (M, G)  
*Salt cured salmon with mustard sauce (M, G)*

***Paradies Riesling Feinherb, Germany 13,20 | 62,00***

**Pääruoat pöytiintarjoiltuna**  
***Table served main course options***

**TROUT (L, G) \*34,00**

Hiillostettua taimenta, palsternakkapyree ja tähtianishollandaise-kastiketta

*Charred trout with parsnip purée and star anise seasoned Hollandaise sauce*

*Aveleda Alvarinho, vegan, Portugal 12,80 | 60,00*

**TAI / OR**

**PHEASANT (L, G) \*32,00**

Timjamivoissa paistettua fasaaninrintaa, tattirisottoa ja tummaa karpalokastiketta

*Roasted pheasant breast fillet with cep risotto and dark cranberry sauce*

*Tropiche Reserve Malbec, Argentina 11,80 | 55,00*

**TAI / OR**

**PUMPKIN (V) \*27,00**

Paahdettuja kurpitsalohkoja, tomaattinen belugalinssi-kasvispaistos,  
marinoituja papuja, yrttiöljyä ja paprika-chilimajoneesi

*Roasted pumpkin chunks with tomato, beluga lentils and vegetables bake,  
marinated beans, herb oil and sweet pepper-chili mayonnaise.*

*Cesari Pinot Grigio Delle Venezie, Italy 11,10 | 52,00*

\* \* \*

**Jälkiruokapöytä \*19,50**

***Dessert table \*19,50***

Taatelikakkua / *Date cake (L, G)*

Luumutorttuja / *Plum tarts (L)*

Tähtianismarinoitua hedelmäsalaattia / *Star anise marinated fruit salad (V, G)*

Mascarpone-vaniljapannacotta ja mehustettuja mandariineja /  
*Mascarpone-vanilla pannacotta with jammed mandarins (L, G)*

Juustoja ja päärynähilloke / *Cheese selection with pear jam (L, G)*

Marmeladeja / *Marmalades (V, G)*

Suklaatryffeileitä / *Chocolate truffles (L, G)*

Vaniljafudgea / *Vanilla fudge (VL, G)*

***Graham's Natura Reserve Ruby Port 8,80 € | 8cl***

***W. & J. Graham's, Douro, Portugal***

\*Kaikki ruokalajit ovat myös tilattavissa erikseen.

\*All courses can be also ordered separately.