



HESPERIA

RESTAURANT & BAR

HESPERIA MENU 56,00

Viinipaketti / Wine Package

35,00 € (16 cl / 16 cl / 8 cl)

SHRIMP COCKTAIL (M, G)

Käsinkuorittuja katkarapuja, rapeaa sydänsalaattia,
Thousand Island-kastiketta ja tillikurkkua

*Hand-peeled shrimps with crunchy baby gem salad,
Thousand Island sauce and pickled dill cucumbers*

Kia Ora Sauvignon Blanc, New Zealand

SALMON (L, G)

Miedosti savustettua Hesperian lohta, puikulaperunapyreetä,
tillikurkut ja ruohosipuli-valkoviinikastike

*Slightly smoked salmon à la Hesperia with Lappish potato purée,
pickled dill cucumber and chive-white wine sauce*

Paradies Riesling Feinherb, Germany

TAI / OR

STEAK (L, G)

Grillattu Black Angus -ulkofileepihvi makurasvalla, balsamicolla
karamellisoitua sipulia, kermanen dijonkastike ja perunafondant

*Grilled marbled Black Angus beef sirloin with juicy fat cap, balsamic
caramelized onion, creamy Dijon sauce and fondant potato*

Tripiche Reserve Malbec, Argentina

CHOCOLATE FONDANT (L)

Suklaafondant, vaniljajäätelöä, kuusenkerkkäsiirappia ja talon
herukkahilloketta

*Chocolate fondant with vanilla ice cream, spruce tip syrup and house
made currant jam*

Sauternes Réserve Mouton Cadet, France

SMALL PLATES

BRUSCHETTA * 12,50

Grillattua focaccia-leipää, burrata-juustoa ja tomaatti-basilikapaistosta

Grilled focaccia bread with burrata cheese and tomato-basil bake

SHRIMP COCKTAIL (M, G) 13,90

Käsinkuorittuja katkarapuja, rapeaa sydänsalaattia, Thousand Island -kastiketta ja tillikurkkua

Hand-peeled shrimps with crunchy baby gem salad, Thousand Island sauce and pickled dill cucumbers

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

Perinteinen kermanen lohikeitto ja paahdettua saaristolaisleipää

Traditional Finnish creamy salmon soup with archipelago bread

HESPERIA SMALL BITES

1 kpl / 1 piece 6,80

Pienmeijerin Viinitarhurin juustoa, talon lakkahilloa ja siemennäkkileipää (L,G)

Artisan dairy farm produced cheese "Viinitarhuri" with house made cloudberry jam and seed crispy bread (L, G)

Rapukakku, paahdettua paprika-chilimajoneesia ja tillikurkkuja (L)

Crab cake with roasted sweet pepper-chili mayonnaise and pickled dill cucumbers (L)

Kampasimpukkaa, rapeaa sydänsalaattia, pikkelöityä kurpitsaa ja tryffelivinaigrette (L, G)

Scallop with crunchy baby gem salad, pickled pumpkin and truffle vinaigrette (L, G)

Graavisiikaa, saaristolaisleipää ja piparjuurimoussea (L)

Salt cured white fish with archipelago bread and horseradish mousse (L)

Kevyesti savustettua poronkieltä ja karpalomoussea (L, G)

Slightly smoked reindeer tongue with cranberry mousse (L, G)

Riimihärkää, piparjuurimoussea ja rapeaa salottisipulia (L, G)

Salt cured beef with horseradish mousse and crunchy shallot (L, G)

Perunakroketteja ja paprika-chilimajoneesia (L, G)

Potato croquettes with sweet pepper-chili mayonnaise (L, G)

SALADS

HESPERIA SALAD (L) 13,90/20,90

Rapeaa sydänsalaattia, yrttikrutonkeja, parmesanlastuja ja talon caesarkastiketta

Crunchy baby gem salad with herb croutons, Parmesan and Caesar dressing

NIÇOISE SALAD (V, G, H) 13,90/20,90

Yrttipaahdettua perunaa, marinoituja papuja, puolikuivattuja tomaatteja, kananmunaa, rapeaa sydänsalaattia, pikkelöityä punasipulia, appelsiinimarinoituja oliiveja, sitruunavinaigrettea ja paahdettua paprika-chilimajoneesia

Roasted potato with herbs, marinated beans, semi-dried tomatoes, egg, crunchy baby gem salad, pickled red onion, orange marinated olives, lemon vinaigrette and roasted sweet pepper-chili mayonnaise

Lisää salaattiin á 7,00

Grillattua kanaa (M, G)

Käsinkuorittuja katkarapuja (M, G)

Paneroitua misomarinoitua tofua (V, M, G)

Add to the salad á 7,00

Grilled chicken (M, G)

Hand-peeled shrimps (M, G)

Miso marinated fried tofu (V, M, G)

LARGE PLATES

PUMPKIN (V, H) 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

SALMON (L, G) 33,00

Miedosti savustettua Hesperian lohta, puikulaperunapyreetä, tillikurkut ja ruohosipuli-valkoviinikastike

Slightly smoked salmon à la Hesperia with Lappish potato purée, pickled dill cucumber and chive-white wine sauce

DUCK (M, G, H) 32,00

Confattua ankankoipea, tomaattinen belugalinssi-kurpitsapaistos, haudutettua pinaattia ja tummaa suppilovahverokastiketta

Confit duck leg with tomato, beluga lentils and pumpkin bake, poached spinach and dark funnel chantarelle sauce

CHICKEN PASTA (M) * 28,00

Grillattua kananrintaa, perunagnoccheja, puolikuivattuja tomaatteja, tuoretta pinaattia ja yrttiöljyä

Grilled chicken with potato gnocchi, semi-dried tomato, fresh spinach and herb oil

STEAK (L, G) 34,00

Grillattu Black Angus -ulkofileepihvi makurasvalla, balsamicolla karamellisoitua sipulia, kermainen dijonkastike ja perunafondant

Grilled marbled Black Angus beef sirloin with juicy fat cap, balsamic caramelized onion, creamy Dijon sauce and fondant potato

REINDEER (M, G) 32,00

Pitkään haudutettua prässätyä poroa, puikulaperunapyreetä, maa-artisokkaa ja tummaa katajanmarjakastiketta

Slowly cooked pressed reindeer with Lappish potato purée, sunchokes and dark juniper sauce

CLUBS & BURGERS

CHICKEN CLUB (M) 29,00

Grillattua kananrintaa, focaccia-leipää, paistettua kananmunaa, rapeaa pekonia, tomaattia, sydänsalaattia, majoneesia ja maalaisranskalaisia

Grilled chicken breast with focaccia bread, fried egg, crispy bacon, tomato, baby gem salad, mayonnaise and country-style French fries

HESPERIA SIGNATURE BURGER (L) 25,00

Grillattu 200 g kotimainen naudan burgerpihvi, briossisämpylä, Jukolan Vintage -cheddarjuustoa, paahdettua paprika-chilimajoneesia, karamellisoitua sipulia, seesam-maustettua coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset

Grilled 200g Finnish beef burger patty with brioche bun, Jukola Vintage cheddar cheese, roasted sweet pepper-chili mayonnaise, caramelized onion, sesame seasoned coleslaw salad and country-style French fries

Lisää burgeriin pekoni / Add bacon
+ 2,50

VEGEBURGER (L) * 25,00

Talon oma kvinoa-kasvispihvi, briossisämpylä, Jukolan Vintage cheddarjuustoa, paahdettua paprika-chilimajoneesia, pikkelöityä punasipulia, seesam-maustettua coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset

House made quinoa-vegetable patty with brioche bun, Jukola Vintage cheddar, roasted sweet pepper-chili mayonnaise, pickled red onion, sesame seasoned coleslaw salad and country-style French fries

Lisää ranskalaisille majoneesi
Add mayo for French fries
+ 2,50

Burgerit saatavilla myös gluteenittomana
Gluten-free burgers are also available

*) Annokset voidaan tehdä vegaanisena
*) Also vegan version is available

DESSERTS

CHOCOLATE (L, G) 7,90

Käsintehtyjä suklaatryffeileitä

Handmade chocolate truffles

CHOCOLATE FONDANT (L) 12,90

Suklaafondant, vaniljajäätelöä,
kuusenkerkkäsiirappia ja talon
herukkahilloketta (L)

*Chocolate fondant with vanilla ice cream,
spruce tip syrup and house made
currant jam (L)*

PANNACOTTA (L, G) 11,90

Vaniljapannacotta, marenkia
ja talon lakkahilloa

*Vanilla pannacotta with meringue and
house made cloudberry jam*

ICE CREAM & SORBET á 5,90

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

*Scoop of vanilla, chocolate or pistachio
ice cream or season's sorbet*

