



HESPERIA

RESTAURANT & BAR

HESPERIA MENU 58,00

Viinipaketti / Wine Package

32,00 € (16 cl / 16 cl / 8 cl)

SHRIMP SKAGEN (L, G)

Käsinkuorittuja katkarapuja á la Skagen, briossileipää,
kirjolohenmätii ja jääfenkolia

*Hand-peeled shrimp à la Skagen with brioche bread,
trout roe and ice fennel*

Paradies Riesling Feinherb, Germany

WHITE FISH (L, G)

Paistettua siikaa, lämmintä peruna-kaprissalaattia,
kirjolohenmätii ja sitruuna-valkoviinikastike

*Fried whitefish with warm potato-caper salad, trout roe
and lemon-white wine sauce*

Cesari Pinot Grigio Delle Venezie Pinot Grigio, Italy

TAI / OR

STEAK (L, G)

Grillattua härän ulkofileetä 180 g, punaviinikastiketta,
tomaatti-kevätspulislalaattia, maalaisranskalaisia ja
chimichurry-majoneesia

*Grilled beef sirloin 180g with red wine sauce, tomato-spring
onion salad, rustic fries and chimichurri mayonnaise*

Trapiche Reserve Malbec, Argentina

CHOCOLATE (L,G)

Kevyesti konjakilla maustettua suklaakakkua, Calvadossiirappia
ja vanilja-ranskankermamoussea

*Lightly cognac-flavored chocolate cake with Calvados syrup
and vanilla-crème fraîche mousse*

Graham's Natura Reserve Ruby Port W, & J, Graham's, Douro, Portugal

SMALL PLATES

FOCACCIA (M) 3,50

Talon Focaccialeipää, tummaa balsamicoa ja neitsytoliiviöljyä

House made Focaccia bread with dark balsamic vinegar and virgin olive oil

MOZZARELLA DI BUFALA 12,50

Paistettua briossileipää, puhvelinmaitomozzarellaa, yrttimarinoituja pikkutomaatteja ja sitruunaoliiviöljyä

Fried brioche bread with buffalo mozzarella, herb-marinated cherry tomatoes and lemon olive oil

SHRIMP SKAGEN (L) 15,50

Käsinkuorittuja katkarapuja á la Skagen, briossileipää, kirjolohenmätiiä ja jääfenkolia

Hand-peeled shrimp à la Skagen with brioche bread, trout roe and ice fennel

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

Perinteinen kermanen lohikeitto ja paahdettua saaristolaisleipää

Traditional Finnish creamy salmon soup with archipelago bread

BEEF TARTAR (M, G) 15,50

Tartar naudan sisäpaistista, keltuaisegeeliä, valkosipulisuolakurkkua, rosmariinimajoneesia ja rapeaa shalottisipulia

Beef sirloin tartar with egg yolk gel, garlic pickles, rosemary mayonnaise and crispy shallots

HESPERIA SMALL BITES

1 kpl / 1 piece 6,90

Yrttimarinoitua munakoisoa, romescokastiketta ja paahdettua mantelia (V, G)

Herb-marinated eggplant with romesco sauce and roasted almonds (V, G)

Kotimaista pienmeijerin juustoa, talon raparperihilloa ja focaccia-lastu (L)

Artisan dairy farm produced cheese with house made rhubarb jam and focaccia crisp (L)

Siikacheviche, avocadoa ja korianteriöljyä (M, G)

Whitefish ceviche with avocado and coriander oil (M, G)



Coppakinkkua, tomaatti-kevätsipulisalaattia ja balsamicosiirappia (M, G)

Coppa ham with tomato-spring onion salad and balsamic syrup (M, G)

SALADS

CAESAR SALAD (L) 16,90/26,90

Caesarsalaatti grillatulla kananrinnalla tai käsinkuorituilla katkaravuilla, rapeaa sydänsalaattia, yrttikrutonkeja, parmasanlastuja ja talon caesarkastiketta

Caesar salad with grilled chicken breast or hand-peeled shrimps, crispy romaine lettuce, herb croutons, parmesan and house made Caesar dressing

GOAT CHEESE SALAD

(VL, G) 16,90/ 26,90

Grillattua vuohenjuustoa, mansikoita, rapeaa sydänsalaattia, rucolaa, marinoituja pikkutomaatteja, paahdettuja pinjansiemeniä ja sitrusvinaigretta

Grilled goat cheese with strawberries, crispy romaine lettuce, rocket salad, marinated cherry tomatoes, roasted pine nuts and citrus vinaigrette

WARM TUNA SALAD

(M, G, H, incl. nuts) 26,90

Grillattu tonnikalapihvi, parsaa, grillattua sydänsalaattia, osterivinokkaita, yrttimarinoituja pikkutomaatteja, jääfenkolia ja romescokastiketta

Grilled tuna steak with asparagus, grilled romaine lettuce, oyster mushrooms, herb-marinated cherry tomatoes, ice fennel and romesco sauce

LARGE PLATES

MUSHROOM RISOTTO (L, G) * 27,00

Paistettuja osterivinokkaita, pikkeliöityjä kasviksia, paahdettuja siemeniä ja yrttiöljyä

Fried oyster mushrooms, pickled vegetables, roasted seeds and herb oil

WHITE FISH (L, G) 33,00

Paistettua siikaa, lämmintä peruna-kaprissalaattia, kirjolohenmätiiä ja sitruuna-valkoviinikastike

Slightly smoked salmon à la Hesperia with fried whitefish with warm potato-caper salad, trout roe and lemon-white wine sauce

SHRIMP PASTA (L) 29,00

Sitruunaista ruohosipulikastiketta, käsinkuorittuja katkarapuja, rigatonipastaa, yrttimarinoituja pikkutomaatteja, rucolaa ja jääfenkolia

Lemon chive sauce with hand-peeled shrimps, rigatoni pasta, herb-marinated cherry tomatoes, rocket salad and ice fennel

CHICKEN (L) 29,00

Pankojauholla leivitetty kanaleike, pinaattirisottoa, yrttimarinoituja pikkutomaatteja ja punaviinikastike

Panko-breaded chicken cutlet with spinach risotto, herb-marinated cherry tomatoes and red wine sauce

STEAK (M, G)

Grillattua härän ulkofileetä 180 g **34,00**

Grilled beef sirloin 180g 34,00

Grillattua härän sisäfileetä 200 g **49,00**

Grilled beef tenderloin 200g 49,00

Punaviinikastiketta, tomaatti-kevätsipulisalaattia, maalaisranskalaisia ja chimichurymajoneesia

With red wine sauce, tomato-spring onion salad, rustic fries and chimichurri mayonnaise

BURGERS & BAR SNACKS

OPEN TURKEY SANDWICH (L) 29,00

Kevyesti savustettua kalkkunanrintaa, bearnaisekastiketta, levainleipää, chimichurymajoneesia, rucolaa ja pikkelöityä sipulia, maalaisranskalaisia tai kevätsipuli-tomaattisalaattia

Lightly smoked turkey breast with Béarnaise sauce, levain bread, chimichurri mayonnaise, rocket salad and pickled onions, country-style fries or spring onion-tomato salad

REINDEER BURGER (L) 25,00

Grillattu 120 g poron burgerpihvi, perunasämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, rosmariinimajoneesia, rapeaa sipulia, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset

Grilled 120g reindeer burger patty with potato bun, applewood-smoked cheddar cheese, rosemary mayonnaise, crispy onions, coleslaw salad and country-style fries

HESPERIA SIGNATURE BURGER (L) 25,00

Grillattu 200g kotimainen naudan burgerpihvi, perunasämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, aiolia, rapeaa sipulia, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset

Grilled 200g Finnish beef burger patty with potato bun, applewood-smoked cheddar cheese, aioli, crispy onions, coleslaw salad and country-style fries

Lisää burgeriin pekoni

Add bacon

+ 2,50

VEGEBURGER (L) * 25,00

Talon oma kesäkurpitsa-kasvispihvi, perunasämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, chimichurymajoneesia, rapeaa sipulia, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset

House-made zucchini-vegetable patty with potato bun, applewood-smoked cheddar cheese, chimichurri mayonnaise, crispy onions, coleslaw salad and country-style 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*

LOADED FRIES (L, G) 9,90

Maalaisranskalaisia, cheddarkastiketta, jalopenoja ja paahdettua sipulia

Country-style fries with cheddar sauce, jalapenos and roasted onion

BREADED CHICKEN (L) 12,90

Paneroitua kanaa, chimichurymajoneesi ja tomaatti-kevätsipulisalaattia

Breaded chicken with chimichurri mayonnaise and tomato-spring onion salad

DESSERTS

CHOCOLATE (L, G) 13,90

Suklaakakkua, Calvadossiirappia ja
vanilja-ranskankermamoussea

*Chocolate cake, Calvados syrup, and
vanilla crème fraîche mousse*

LEMON POSSET (L, G) 11,90

Mansikka-raparperikompottia ja marenkia

With strawberry-rhubarb compote and meringue

FRENCH TOAST (VL) 12,90

Paistettua kanelilla maustettua briossia,
mustikka-kardemummahilloke ja vaniljajäätelöä

*Fried brioche with cinnamon, blueberry-cardamom
compote and vanilla ice cream*

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*

