



HESPERIA

RESTAURANT & BAR

HESPERIA MENU 59,00

Viinipaketti / Wine Package

32,00 € (16 cl / 16 cl / 8 cl)

REINDEER PASTRAMI (L, G)

Yrttinen pastrami poron sisäpaistista à la Hesperia, savusmetanaa, omena-selleripyreetä, pikkelöityä keltajuurta ja rapeaa shalottia

Herb-crusted reindeer pastrami à la Hesperia with smoked sour cream, celery purée, pickled golden beet and crispy shallots

Entre Nous Igp Côteux Du Pont Du Gard, France

PIKE-PERCH (L, G)

Paistettua kuhaa, kurpitsapyreetä, haudutettua fenkolia, babypinaattia ja valkoviini-voikastiketta

Pan-fried pike-perch with pumpkin purée, braised fennel, baby spinach and white wine butter sauce

Cesari Pinot Grigio Delle Venezie Pinot Grigio, Italy

TAI / OR

STEAK (L, G)

Grillattua härän ulkofileetä 180 g, parmesanperunoita, paahdettuja kauden juureksia, babypinaattia ja Calvados-pippurikastiketta

Grilled beef sirloin 180g with Parmesan potatoes, roasted seasonal root vegetables, baby spinach, and Calvados pepper sauce

Grillattulla härän sisäfileellä 200 g **+15,00**

*With grilled beef tenderloin 200g **+15,00***

Trapiche Reserve Malbec, Argentina

CHOCOLATE (L,G)

Suklaakakkua, pistaasi-mascarponevaahtoa ja pistaasikrokanttia

Chocolate cake with pistachio-mascarpone mousse and pistachio brittle

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

HESPERIA SMALL BITES

1 kpl / 1 piece 7,50

Käsinkuorittuja katkarapuja lämpimässä
chili-persiljaöljyssä, aiolia ja grillattua
levainleipää (M)

*Hand-peeled shrimps in warm chili-parsley oil,
aioli and grilled levain (M)*

Leipäjuustoa, talon lakkahilloketta ja
focaccia-lastu (L)

*A slice of traditional Finnish squeaky cheese
with house-made cloudberry compote
and focaccia crisp (L)*

Kantarellia kahdella tapaa, savusmetanaa ja
grillattua levainleipää (L)

*Chanterelle duo with smoked sour cream
and grilled levain (L)*

Kylmäsavulohta, avocodomajoneesia ja
saaristolaisleipää (L)

*Cold-smoked salmon with avocado
mayonnaise and archipelago bread (L)*

SALADS

CAESAR SALAD (L) 14,50/25,50

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

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

FINNISH SQUEAKY CHEESE SALAD (L, G)

14,50/25,50

Leipäjuustoa, paahdettua kurpitsaa,
marinoituja pikkutomaatteja, rapeaa
sydänsalaattia, rucolaa, rapeaa
palsternakkaa ja puolukkavinaigretta

*Finnish squeaky cheese with roasted pumpkin,
marinated cherry tomatoes, crispy romaine,
arugula, parsnip chips and lingonberry
vinaigrette*

Lisää käsinkuorittuja katkarapuja tai
grillattua kananrintaa +7,00

*Add hand-peeled shrimps or
grilled chicken +7,00*

SIDE ORDERS

Marinoituja oliiveja (V, G) 4,50
Marinated olives (V, G) 4,50

Pala päivän juustoa (L, G) 4,50
A slice of today's cheese (L, G) 4,50

CAVIAR & CHAMPAGNE (L) 65,00

Kaviaari Polanco Siberian reserve 10 g,
paahdettua levainleipää, ruskistettua voita
ja Pommery Brut Royal Champagne 20 cl

*Polanco Siberian Reserve caviar 10g, toasted
levain bread, browned butter, and Pommery
Brut Royal Champagne 20cl*

GREEN SALAD (V, G) 6,50

Rapeaa sydänsalaattia, tomaattia, kurkkua,
marinoituja oliiveja ja pikkelöityä punasipulia

*Crispy romaine lettuce with tomato, cucumber,
marinated olives and pickled red onion*

LOADED FRIES (L, G) 9,00

Maalaisranskalaisia, cheddar-jalopeno-
kastiketta, pekonimurua ja kevätsipulia

*Rustic fries topped with cheddar and jalapeño
sauce, crispy bacon crumble, and spring onions*



SMALL PLATES

FOCACCIA (M) 3,50

Talon Focaccialeipää, tummaa balsamicoa ja neitsytoliiviöljyä

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

CELERY TARTAR (V, G) 12,50

Savustettua selleriä, selleripyreetä, paahdettua omenaa, ruohosipulimajoneesia ja karamellisoitua saksanpähkinää

Smoked celery with celery purée with roasted apple, chive mayonnaise, and caramelized walnuts

SNAILS (L) 12,50

Pankojauhoilla gratinoidut valkosipuli-persilja-voietanat, sinihomejuustoa ja grillattua levainleipää

Panko-gratinated snails in garlic-parsley butter with blue cheese and grilled levain

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

Perinteinen kermainen lohikeitto, paahdettua saaristolaisleipää ja ruskistettua voita

Traditional Finnish creamy salmon soup with archipelago bread and brown butter

REINDEER PASTRAMI (L, G) 16,50

Yrttinen pastrami poron sisäpaistista à la Hesperia, savusmetanaa, omena-selleripyreetä, pikkeloitua keltajuurta ja rapeaa shalottia

Herb-crusted reindeer pastrami à la Hesperia with smoked sour cream, celery purée, pickled golden beet and crispy shallots

LARGE PLATES

GABBAGE ROLLS (L) * 27,00

Suppilovahverolla ja kaurajyvällä täytetyt savoiijinkaalirullat, punajuuri-pyree, paahdettua kurpitsaa, ruohosipulikastike, rucolaa ja puolukkaa

Savoy cabbage rolls filled with funnel chanterelles and oats, beetroot purée, roasted pumpkin, chive sauce, arugula, and lingonberries

PIKE-PERCH (L, G) 34,00

Paistettua kuhaa, kurpitsapyreetä, haudutettua fenkolaa, babypinaattia ja valkoviini-voikastiketta

Pan-fried pike-perch with pumpkin purée, braised fennel, baby spinach and white wine butter sauce

CHORIZO PASTA (L) 29,00

Chorizomakkaraa kevyesti chilillä maustetussa tomaattikastikkeessa, sitruunamarinoitua mozzarellaa, linquinepastaa, basilikapistou ja rucolaa

Chorizo sausage in lightly chili-spiced tomato sauce with lemon-marinated mozzarella, linguine pasta, basil pistou, and arugula

CHICKEN (L, G) 29,00

Grillattua kananrintafileetä, kurpitsarisottoa, babypinaattia, haudutettua fenkolaa ja portviinikastiketta

Grilled chicken breast with pumpkin risotto, baby spinach, braised fennel, and port wine sauce

STEAK (L, 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

Parmesanperunoita, paahdettuja kauden juureksia, babypinaattia ja Calvados-pippurikastiketta

With Parmesan potatoes, roasted seasonal root vegetables, baby spinach, and Calvados pepper sauce

REINDEER (L, G) 49,00

Yrteissä paistettua poron ulkofileetä, puikulaperunapyreetä, paahdettuja kauden juureksia, portviinikastiketta ja mustaherukkaa

Herb-crusted reindeer sirloin with Lappish potato purée, roasted seasonal root vegetables, port wine sauce, and blackcurrants

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

G – Gluteeniton / Gluten-free | VL – Vähälaktoosinen / Low Lactose | L – Laktoositon / Lactose-free | V – Vegaani / Vegan

M – Maidoton / Dairy-free | H – Terveellinen / Healthy option (* pyynnöstä / on request)

BURGERS & SANDWICHES

CHICKEN SANDWICH (L) 29,00

Grillattua kanarintafileetä, avocadomajoneesia, tomaattihilloa, pekonia, paistettua kananmunaa, rapeaa sydänsalaattia, maalaisranskalaisia tai vihersalaattia

Grilled chicken breast, avocado mayonnaise, tomato jam, bacon, fried egg, crispy romaine and rustic fries or green salad

REINDEER BURGER (L) 26,00

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

Grilled 120g reindeer burger patty, brioche bun, applewood-smoked cheddar cheese, rosemary mayonnaise, crispy onions, coleslaw salad and rustic fries or green salad

HESPERIA SIGNATURE BURGER (L) 26,00

Grillattu 200 g kotimainen naudan burgerpihvi, briossisämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, chilimajoneesia, rapeaa sipulia, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia

Grilled 200g Finnish beef burger patty, brioche bun, applewood-smoked cheddar cheese, chili mayonnaise, crispy onions, coleslaw salad and rustic fries or green salad

Lisää pekoni / Add bacon +2,50
Lisää sinihomejuusto / Add blue cheese +2,50

VEGEBURGER (L) * 26,00

Talon oma kesäkurpitsa-juurespihvi, briossisämpylä, omenapuulla savustettua cheddarjuustoa, chilimajoneesia, rapeaa sipulia, coleslaw-salaattia ja maalaisranskalaiset tai vihersalaattia

House-made zucchini and root vegetable patty, brioche bun, applewood-smoked cheddar cheese, chili mayonnaise, crispy onions, coleslaw salad and rustic fries or green salad

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

Burgerit saatavilla myös gluteenittomana
Gluten-free burgers are also available

DESSERTS

CHOCOLATE (L, G) 12,50

Suklaakakkua, pistaasi-mascarponevaahtoa ja pistaasikrokanttia

Chocolate cake with pistachio-mascarpone mousse and pistachio brittle

CINNAMON APPLE (L, G) 12,50

Lämmintä uuniomenaa, suolakinuskikastike ja vaniljajäätelö

Warm baked apple with salty caramel sauce and vanilla ice cream

CHEESECAKE (VL) 12,50

Talon juustokakkua, lakkahilloketta ja paahdettua valkosuklaata

House cheesecake with cloudberry compote and toasted white chocolate

ICE CREAM & SORBET á 6,50

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

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

Lisää jälkiruokaan

Suklaa-, kinuski- tai vadelmakastiketta +2,50

Marenkia +2,50

Tuoreita marjoja +6,50

Add to dessert

Chocolate-, caramel- or raspberry sauce +2,50

Meringue +2,50

Fresh berries +6,50

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

G – Gluteeniton / Gluten-free | VL – Vähälaktoosinen / Low Lactose | L – Laktoositon / Lactose-free | V – Vegaani / Vegan
M – Maidoton / Dairy-free | H – Terveellinen / Healthy option (* pyynnöstä / on request)