



Cuisine that knows
where it's coming from.

Historiallinen 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 päätti perustaa kesäravintolan 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 50 YRS MENU

Kala 56 € / Liha 62 €

Viinipaketti 33,00 €

SHRIMP COCKTAIL (M, G)

Käsinkuorittuja katkarapuja,
hernehummusta, savuchipotlemajoneesia ja
rapeaa sydänsalaattia

Mouton Cadet Sauvignon Blanc, France

Sauvignon Blanc

12,60 € | 59,20 €

* * * * *

SALMON (L, G)

Hesperian tapaan miedosti savustettua lohta,
vanilja-porkkanapyrettä ja fenkoli-
valkoviinikastiketta

Leitz 4 Friends Riesling dry, Germany

Riesling

14,50 € | 67,80 €

TAI

BEEF STEAK (L, G)

Härän 180 g marmori ulkofileepihvi, persilja-
valkosipulivoita, maalaisranskalaisia ja
portviinikastiketta

Arancione Originale Ripasso, Italy

Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet

Sauvignon

13,90 € | 65,00 €

* * * * *

HESPERIA 50 YRS (L, G)

Hesperian 50-vuotis syntymäpäiväleivos
kolmella suklaalla ja vadelmalla

Graham's Natura Reserve Ruby Port,

W & J Graham's, Douro, Portugal

8,80 € | 82,30 €



HESPERIA 50 YRS MENU

Salmon 56 € / Steak 62 €

Wine package 33.00 €

SHRIMP COCKTAIL (M, G)

Hand-peeled shrimps with pea hummus,
smoky chipotle mayonnaise, and crunchy
Latin salad

Mouton Cadet Sauvignon Blanc, France

Sauvignon Blanc

12,60 € | 59,20 €

* * * * *

SALMON (L, G)

Smoked salmon Hesperia style with vanilla-
carrot puré and fennel-white wine sauce

Leitz 4 Friends Riesling dry, Germany

Riesling

14,50 € | 67,80 €

OR

BEEF STEAK (L, G)

Marbled sirloin steak 180 g with parsley-
garlic butter, country-style French fries and
Port wine sauce

Arancione Originale Ripasso, Italy

Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet

Sauvignon

13,90 € | 65,00 €

* * * * *

HESPERIA 50 YRS (L, G)

Hesperia's 50'ysr birthday cake with three
chocolates and raspberries

Graham's Natura Reserve Ruby Port,

W & J Graham's, Douro, Portugal

8,80 € | 82,30 €

SMALL PLATES

TOMATO SOUP (L, G)*** 12,50

Tomaattikeittoa, paahdettua vuohenjuustoa, mungpapuja ja auringonkukansiemeniä

Tomato soup with roasted goat cheese, mung beans and sunflower seeds

SNAILS (L) 12,50

Yrtti- Valkosipulietanoita ja paahdettua levain-leipää

Herb-garlic snails with toasted levain bread

SHRIMP COCKTAIL (M, G) 13,50

Käsinkuorittuja katkarapuja, hernehummusta, savuchipotlemajoneesia ja rapeaa sydänsalaattia

Hand-peeled shrimps with pea hummus, smoky chipotle mayonnaise, and crunchy Latin salad

SCALOPS (L, G) 14,50

Paistettua kampasimpukkaa, sitruunarisottoa ja fenkoli-valkoviinikastiketta

Fried scalops with lemon risotto and fennel-white wine sauce

VENISON CARPACCIO (M, G) 14,50

Yrteillä maustettua saksanhirven ulkofileetä, pikkelöityjä sieniä, karpalomajoneesia ja puikulaperunalastuja

Venison carpaccio seasoned with herbs, pickled mushrooms, cranberry mayonnaise and Lappish potato crisps

*** Saatavilla pyydettyäessä vegaanisena /
Available as vegan on request

BOWLS

CAESAR BOWL (L) 12,50 / 19,00

Rapeaa romainesalaattia, yrttikrutonkeja, parmesanjuustoa ja talon caesarkastiketta

Romaine lettuce with herb croutons, Parmesan and Caesar dressing

GARDEN BOWL (V, M, G) 12,50 / 19,00

Paahdettuja kasviksia, punaista kvinoaa, mungpapuja, hernehummusta ja raikasta salaattia sekä sitruunavinaigrettea

Roasted vegetables with red quinoa, mung beans, pea hummus, fresh salad and lemon vinaigrette

LISÄÄ BOWLIIN á 6,50

Paahdettua broilerin rintaa tai käsinkuorittuja katkarapuja

ADD TO THE BOWL á 6,50

Roasted chicken breast or hand-peeled shrimps

LARGE PLATES

LEMON RISOTTO (L, G) *** 26,00

Sitruunarisottoa, paahdettua maa-artisokkaa, lehtikaalia, paahdettuja auringonkukansiemeniä ja yrttipestoa

Lemon risotto with roasted Jerusalem artichokes, kale, roasted sunflower seeds and herb pesto

SALMON (L, G) 33,00

Hesperian tapaan miedosti savustettua lohta, vanilja-porkkanapyrettä ja fenkoli-
valkoviinikastiketta

Smoked salmon in Hesperia style with vanilla-carrot puré and fennel-white wine sauce

CHICKEN PASTA (L) 28,00

Grillattua kananrintaa, paahdettua vuohenjuustoa, rigatoni tuorepastaa, kasviksia ja tomaattikastiketta

Grilled chicken breast with roasted goat cheese, rigatoni fresh pasta, vegetables and tomato sauce

BEEF STEAK (L, G) 39,00

Härän 180g marmoriulkofileepihvi, persilja-
valkosipulivoita, maalaisranskalaisia ja
portviinikastiketta

Marbled sirloin steak 180g with parsley-garlic butter, country-style French fries and port wine sauce

REINDEER (L, G) 42,00

Grillattua poron ulkofileetä, puikulaperunapyrettä, paahdettua maa-artisokkaa ja katajanmarjakastiketta

Grilled reindeer sirloin with Lappish potato puré, roasted Jerusalem artichokes and juniper berry sauce

*** Saatavilla pyydettäessä vegaanisena /
Available as vegan on request

CLUBS & BURGERS

CHICKEN CLUB (M) 29,00

Grillattua kananrintaa, kananmunaa, rapeaa pekonia, tomaattia ja majoneesia ja maalaisranskalaisia

Grilled chicken breast, crispy bacon, tomato and mayonnaise and country-style French fries

HESPERIA SIGNATURE BURGER (L) 26,50

Grillattu 200 g kotimainen naudan burgerpihvi, rapeaa pekonia, cheddarjuustoa, pikkelöityä sipulia, valkosipulikurkkuja, savuchipotlemajoneesia ja maalaisranskalaisia

Grilled 200 g Finnish beef burger patty, crispy bacon, Cheddar, pickled onions, gherkins in garlic pickle, smoky chipotle mayonnaise and country-style French fries

VEGEBURGER (V, M) 26,50

Talon oma kvinoa-mungpapupihvi, Oddlygood® juustoa, savuchipotlemajoneesia, paahdettua maa-
artisokkaa, pikkelöityä sipulia, ja maalaisranskalaisia

House made quinoa-mung bean patty with Oddlygood® cheese, smoky chipotle mayonnaise, roasted Jerusalem artichokes, pickled onion and contry-style French fries

Burgerit saatavilla myös gluteenittomina.
Burgers are also available gluten-free.

DESSERTS

HESPERIA 50 YRS (L, G) 13,90

Hesperian 50-vuotis syntymäpäiväleivos
kolmella suklaalla ja vadelmalla

*Hesperia's 50'ys birthday cake
with three chocolates and raspberries*

CHOCOLATE (VL) 13,50

Suklaafondant, appelsiinisorbeeta ja
kristallisoitua valkosuklaata

*Chocolate fondant with orange sorbet and
crystallized white chocolate*

APPLE (L, G) 12,50

Omenapaistosta, paahdettuja kookoslastuja ja
vaniljajäätelöä

*Apple crumble with roasted coconut chips and
vanilla ice cream*

CHEESE (L) 13,50

Kotimaisia pientuottajien juustoja,
karamellisoituja pähkinöitä, siemennäkkileipää ja
talonhilloketta

*Selection of cheeses from small Finnish producers
with caramelized nuts, seed crackers and house
made jam*

ICE CREAM AND SORBET á 5,90

Vanilja-, suklaa-, pistaasijäätelö tai kauden
sorbet.

*Vanilla, chocolate, pistachio ice-cream or
season's sorbet*