

”Meidän Filosofiamme”

Tiedätkö ne illat, joiden toivoisi jatkuvan ikuisesti?
Kun ruoka saa kokonaan uuden merkityksen, viini maistuu poikkeuksellisen hyvältä ja jo pelkästä seurasta voisi hullaantua.
Ravintola Kajo on meidän, kolmen intohimoisen tekijän pitkäaikainen unelma, jonka toteutus on jämpä: siivitämme luonnon puhtaimmat maut vieraanvaraisella ja välittömällä palvelulla sekä tarinoilla ja tunnelmalla, joka vangitsee kuin se fiilis auringon laskiessa, illan kajossa.

”Sharing Is Caring”

”Zukkini Rolls” mansikkaa & fetaa 9€

*Friteerattuja kesäkurpitsakääryleitä, mansikkaa & fetajuustoa
Deep-fried zucchini rolls, strawberries & feta*

Muikku <3 koivu 11€

*Grillattua muikkua, koivunlehtiä, avokadoa & confattua tomaattia
Grilled vendace, birch leaves, avocado & tomato confit*

”GravLax” & veriappelsiinia 11€

*Sokerisuolattua lohta, veriappelsiinia & fermentoitua porkkanaa
Gravlax, blood orange & fermented carrot*

Possua & poltettua sitruunaa 10€

*Karamellisoitua possunniskaa, palsternakkaa & poltetulla
sitruunalla maustettua lientä
Caramelised pork neck, parsnip & broth flavoured with burnt lemon*

Tartar ”mediterranean” 12€

*Käsin leikattua tartaria, tapenadea & herukanlehteä
Hand-cut tartar, tapenade and currant leaf*

”Sharing Is Caring”

”Vihreää & villiä” 6€

*Versoja & makuja Suomen keväästä
Sprouts & flavours of the Finnish spring*

Tomaattia simple as that 7€

*Perinnetomaattisalaattia, grillattua tomaattia & luomubalsamicoa
Heirloom tomatoes, grilled tomatoes & organic balsamic*

Gnocchia, pähkinää & villiä pestoa 10€

*Gnocchia, pestoa sesongin villiyrteistä & keltuaista
Gnocchi, wild herb pesto & egg yolk*

Risotto 12€

*Päivän risotto suurella sydämellä & tunteella
Risotto of the day prepared with passion*

”Something More”

Vege 21€

*Päivän kasvisannos sesongin tuoreista raaka-aineista
Vegetarian dish of the day. Please ask the staff for information*

Briskettiä & ”metsän makuja” 26€

*24h haudutettua sekä miedosti savustettua naudanrintaa,
kaarnaglazea & sipulia
Beef brisket mildly smoked and cooked for 24 hours, bark glaze & onion*

Päivän kalaa & ”kevään tuulia” 26€

*Päivän kalaa, ”villiä” voi-valkoviinikastiketta & keväisiä makuja luonnosta
Fish of the day, beurre blanc seasoned with wild herbs & spring flavours*

Kukkoa, vadelmaa & kuusenkerkkää 27€

*Hiiligrillissä viimeisteltyä confattia kukonpoikaa, parsa-vadelmasalaattia &
kuusenkerkällä maustettua kanalientä
Charcoal grilled cockerel confit, asparagus-raspberry salad &
spruce sprout stock*

”Makiat”

Raparperiä, valkosuklaata & sitruunaa 9€

*Valkosuklaavanukasta, fermentoitua raparperiä & sitruunajäätelöä
White chocolate pudding, fermented rhubarb & lemon ice cream*

Koivua, mansikkaa & ruskistettua voita 9€

*Ruskistetulla voilla maustettua kauracrumblea,
mansikkahappomarengia & koivugranitea
Oat crumble flavoured with brown butter,
strawberry meringue & birch granite*

”Say cheese” 4€ / 8€ / 10€

*Vaihdamme juustovalikoimaamme usein, kysy henkilökunnalta lisää
We change our selection of cheeses weekly, please ask the staff
for more information*

”Pienet makiat”

Lollipop 3€

Mehujää 3€

Babas wild 3€

**Lisätietoa annosten sisällöstä, sekä niiden sisältämistä allergeeneistä
saatte henkilökunnaltamme.**