

”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 jämäpti: siivitämme luonnon puhtaimmat maut vieraanvaraisella ja välittömällä palvelulla sekä tarinoilla ja tunnelmalla, joka vangitsee kuin se fiilis auringon laskiessa, illan kajossa.

”Sharing Is Caring”

Perunaa, ruista & sipulia 10€

*Hapanjuuritaikinassa friteerattua perunaa, sipulia ja karhunlaukkaa
Deep fried sourdough-potatoes, onion and ramsons*

Lanttua & salmiakkia 9€

*Grillattua lanttua, salmiakkia ja kuusenkerkkää
Grilled swede, salty liquorice and spruce sprouts*

Haukea & metsän makuja 11€

*Haukea, savustettua kalalientä ja makuja syksyisestä metsästä
Pike, smoked fish broth and flavours from autumn forest*

Peuraa Tottijärveltä 12€

*Peuraa, hapankorppua ja riistaisia makuja
Venison and crisp rye-bread*

Tartar goes wild 12€

*Käsin leikattua tartaria kotimaisesta karjasta,
villiä tapenadea ja luonnon makuja
Hand-cut tartar, wild tapenade and flavours from Finnish nature*

”Sharing Is Caring”

Palsternakkaa & Peltolan Blue juustoa 11€

*Palsternakka-gnocchit, villiyrttipestoa ja sinihomejuustoa
Parsnip gnocchi, wild herb pesto and blue cheese*

Risotto 12€

*Päivän risottoa suurella sydämellä
Risotto of the day prepared with passion*

”Freshen up” 3€

*Vaihtuvia makuja raikastamaan makupalettia
Flavours to freshen your taste palette*

”Something More”

Vege 21€

*Päivän kasvisannos sesongin tuoreista raaka-aineista
Vegeterian dish of the day cooked with seasonal ingredients*

Kalaa & nuotion tuoksuja 28€

*Meidän versiomme loimukalasta, lanttua ja Peltolan Blue juustoa
Flame grilled fish, swede and Finnish blue cheese*

Päivän lintu 27€

*Kotimaista siipikarjaa lähituottajilta
Poultry of the day*

Karitsaa & kaalia 29€

*Kotimaista karitsaa hiiligrillistä, kaalia ja karitsalientä
Grilled lamb, cabbage and lamb broth*

”Ennen makiaa” 5€

*Jäätelöä Peltolan Blue sinihomejuustosta ja säilöttyä sitruunaa
Blue cheese ice cream and preserved lemon*

”Makiat”

Suklaata, perunaa & mantelia 9€

*Karamellisoitua mantelia, perunajäätelöä ja suklaata
Caramelized almond, potato ice cream and chocolate*

Lakritsia, puolukkaa & katajaa 9€

*Lakritsikermää, puolukka"vispipuuroa" ja katajagranitaa
Liquorice cream, lingonberry "whipped porridge" and juniper granita*

”Pientä makiaa” 4€

*Kajon joulukuusi
Kajo's Christmas tree*
RAVINTOLA

**Lisätietoa annoksista sekä niiden sisältämistä allergeeneista saatte
henkilökunnaltamme**