

”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 jämpti: 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 & kurkkua 9€

*Hapanjuuritaikinassa friteerattua perunaa, grillattua kurkkua ja merilevää
Deep fried sourdough-potatoes, grilled cucumber and seaweed*

Viskilän tilan wingsit & pihlajaa 10€

*Grillattuja kukonsiipiä, pihlajanmarja-glazea ja säilöttyä herukkaa
Grilled rooster wings with rowanberry glaze and preserved currant*

Sieniä, päärynää & mäntyä 10€

*Kauden sieniä, päärynää ja männynkerkkä-hapankermää
Seasonal mushrooms, pear and pine sprout sour cream*

Taimenta, mansikkaa & ouzoa 12€

*Kylmäsavustettua taimenta, mansikkahappoa ja karjalanminttua
Cold-smoked trout, strawberry vinegar and karelian mint*

Tartar goes wild 12€

*Käsin leikattua tartaria suomalaisesta naudasta,
villiä tapenadea ja hiiligrillin makuja
Hand-cut tartar, wild tapenade and flavours from the grill*

”Sharing Is Caring”

Vihreää & villiä 6€

*Versoja ja villiyrtejä Suomen suvesta
Sprouts and wild herbs from the Finnish summer*

Gnoccheja, makuja yöttömästä yöstä & ”velouté-kastiketta” 10€

*Gnoccheja puikulaperunasta, ”pestoa” sesongin villiyrteistä
ja savustettua velouté-kastiketta*

Gnocchi, wild herb ”pesto” and smoked velouté sauce

Risotto 12€

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

”Freshen up” 3€

*Vaihtuvia makuja raikastamaan makupalettia
Alternating flavours to freshen your taste palette*

”Something More”

RAVINTOLA **Vege 21€**

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

Ankkaa & kaalta 28€

*Räpylätorin ankkaa kahdella tavalla, ”poltettua” kiinankaalta ja
ankanrankalientä*

Duck two ways, ”burned” Chinese cabbage and duck bone broth

Päivän kala 28€

*Annos vesiemme parhaista vonkaleista kalakauden mukaan
Fish of the day*

Paijan tilan possua & ruusua 27€

*Grillattua pihattopossua, ruusulla maustettua possulentä ja sipulia
Grilled pork, rose petal flavoured pork broth and onion*

”Makiat”

Marjoja Suomen suvesta & suklaata 9€

Marjoja valmistettuna usealla tavalla ja maitosuklaata

Berries and milk chocolate

Pihasauniota & salmiakkia 9€

Pihasauniosorbettia, salmiakkia ja ananasta

Pineapple weed sorbet, salty liquorice and pineapple

”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€

Vahtokarkki 3€

RAVINTOLA

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