

”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.

kajo

”Sharing Is Caring”

Selleriä & Peevon tilan juustoa 11€

*Ylikypsää selleriä, grillattua kutunjuustokermaa ja karhunlaukkaa
Overcooked celeriac, grilled goat cheese cream and ramsons*

Kukkoa & maarianheinää 10€

*Viskilän tilan kukkoa ja säilöttyjä villiyrtejä
Cockerel from Viskilä farm and preserved wild herbs*

Madetta, kermaa & mäntyä 12€

*Madetta, grillattua voita ja suolattua mäntyä
Burbot, grilled butter and salted pine*

Tartar Kajon tyyliin 12€

*Raakakypsytettyä kotimaista lihaa, mustaa valkosipulia
ja fermentoitua mustaherukkaa
Raw Finnish meat, black garlic and fermented blackcurrant*

”Sharing Is Caring”

Kvinoa & kesän makuja 10€

*Rainingon tilan luomukvinoa, mesiangervoa ja voikukkaa
Finnish quinoa, meadowsweet and dandelion*

Perunaa & heinää 10€

*Heinällä savustettua perunaa, ”kimchi”-kaalia ja fermentoitua salviaa
Hay smoked potato, cabbage ”kimchi” and fermented sage*

”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*

Paijan tilan possua & hapanjuurta 27€

*Pihattopossua ”gyros”, hapanjuuripita ja ”tzatzikia”
Pork ”gyros”, sourdough pita and ”tzatziki”*

Grillattua kalaa, ”katsuobushi” & villiä umamia 28€

*Päivän kalaa, haukea ”katsuobushi”
ja hapankermalla maustettua munakokkelia
Fish of the day, pike ”katsuobushi” and sour cream scrambled eggs*

Lähialueen pihvikarjaa, porkkanaa & herukanlehteä 28€

*Pihvikarjaa ”BBQ -style”, ylikypsää porkkanaa ja herukkaa
Local beef ”BBQ -style”, overcooked carrot and currant*

”Ennen makiaa” 5€

*Peevon tilan "ricottaa"
"Ricotta" from Peevo farm*

”Makiat”

Palsternakkaa, kahvia & kermaa 9€

*Palsternakkaleivos, kahvijäätelöä ja tuplakermää
Parsnip pastry, coffee ice cream and double cream*

Maarianheinää, koivua & ruista 9€

*Luomuruista, säilöttyä koivua ja maarianheinäjäätelöä
Organic rye, preserved birch and sweet grass ice cream*

”Pientä makiaa” 4€

*Kajon pieni suklaa
Kajo's small chocolate*
RAVINTOLA

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