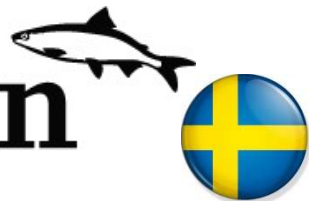


Kukkolaforsen

Kukkolaforsen – Sommar 2026



Kukkolaforsens 40-årsmeny

Nötköttscarpaccio

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide äggula och färska örter.

Dryckesrekommendation: Hojja lokal öl

Dopp i kopp

Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasilk, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.

Dryckesrekommendation: Purato Catarratto Pinot Grigio, Italien

Vaniljglass med hjortron

Serveras med vispad grädde.

Dryckesrekommendation: Moscatel de Setúbal, Portugal

Meny: 595:- | Dryckespaket: 330:-

Norrbottens meny

Gin-gravad regnbåge

Fermenterad citron, rapsolja, rapsolja, crème fraîche, marinerad lök och äpple, kaviar, stekt kapris, rischips och dillolja.

Dryckesrekommendation: Corvers Kauter T50, Riesling, Rheingau, Tyskland

Renskavspanna

Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.

Dryckesrekommendation: Terre de Mistral Côtes-du-Rhône, Grenache / Syrah, Rhônedalen, Frankrike

Pannacotta med vit choklad och lime

Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.

Vinrekommendation: Pineau de Charentes Röd (10 år)

Meny: 695:- | Dryckespaket: 375:-



Kukkolaforsen



Förrätter

Nötköttscarpaccio 185:-

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide-äggula och färska örter. LF

Gin-gravad regnbåge 185:-

Fermenterad citron, rapsolja, crème fraiche, marinerad lök och äpple, sikrom, stekt kapris, rischips och dillolja. LF

Vegetarisk rödbetstartar 145:-

Ugnsbakad rödbeta, pepparrotsås, rostade solrosfrön, marinerad lök, picklade senapsfrön från Pesulas gård, hjortronmousse, dillolja och färska örter. VEGAN, MF

Kukkolatapas 169:-

Siksallad toppad med sikrom, gravlax, rökt renhjärta, renstek och Västerbottensost. (LF)

Barnmeny

Dopp i kopp (LL) 95:-

Rökt sik och smörkopp.

Pannkakor (3 st / 6 st) (LF) 69:- / 99:-

Serveras med grädde och sylt.

Köttbullar (6 st / 12 st) (LF) 69:- / 99:-

Med gräddsås, potatismos och lingon.

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

LL = Laktosreducerat (Laktosfattigt) | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Huvudrätter

Kukkolasik (LF)	260:-
Rökt Kukkolasi med gräddsås och potatis.	
Dopp i kopp (LL)	275:-
Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasi, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.	
Regnbåge (LL)	350:-
Potatispuré, säsongens grönsaker och en citronsmörsås med gräslök och sikrom.	
Renskavspanna (LF)	410:-
Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.	
Långkokt högre (LF)	395:-
Bräserad vitlöks- och grönpepparsås, potatisgratäng med purjolök och Västerbottensost, säsongens grönsaker och en topping av örtsmulor. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Kyckling Supreme (LF)	295:-
Hasselbackspotatis, kantarellsås, minimorötter, stuvad spetskål med dill, ugnstrostad paprika och tranbär. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Mintmarinerat lammben (LL)	350:-
Demi-glace på kaffe och enbär, rödbetor med svarta vinbär, minimorötter och sauterad potatis.	
Kukkolaburgare (LL)	245:-
Hamburgare (välj mellan nötkött eller vegetarisk) serverad med picklad rödlök, krispig sallad, Västerbottensost, tomat, rotfruktschips, vitlökssås och coleslaw.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter





Pizza & Smörgåsar

Pizza

Kallrökt regnbåge 185:-

Kallrökt regnbåge, pepparrotsskräm, blandning av mozzarella och cheddar, toppad med Nordica-salladsmix.

Norrlandskebab 195:-

Strimlat renkött, tomatsås, blandning av mozzarella och cheddar, serveras med vitlökssås.

Prosciutto & Mozzarella 165:-

Lufttorkad skinka och Mozzarella di Fior di Latte.

Skinkpizza 150:-

Tomatsås, skinka, blandning av mozzarella och cheddar.

Margherita 145:-

Tomatsås och Mozzarella di Fior di Latte. (Vegan på begäran.)

Nordica (Veg.) 155:-

Röd tångkaviar, pepparrotsskräm, blandning av mozzarella och cheddar, blandade gröna blad och rostade solrosfrön. (Vegan på begäran.)

Sikromspizza 395:-

Pizza med sikrom, crème fraîche, potatis och rödlök.

Smörgåsar (på hembakad lingonlimpa)

Siksallad 185:-

Gravad lax 145:-

Skinka och ost 110:-

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Desserter

Vaniljglass med hjortron (LF)	179:-
Serveras med vispad grädde.	
Osynlig äppelkaka (LL)	169:-
Smaksatt med kardemumma, serverad med timjansaltad karamell, vaniljglass och tranbärssås.	
Hallonsorbet (LF)	149:-
Med hallonsås, rabarbermarmelad och vispad grädde. (Mjölkfri på begäran.)	
Pannacotta med vit choklad och lime (LF)	169:-
Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.	
Hjortronpizza (LL)	299:-
Med vit choklad och färska bär. Passar bra att dela.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos| LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter

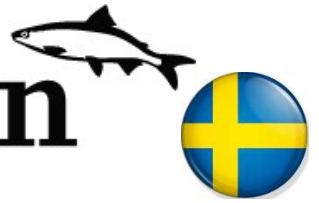


White



Kukkolaforsen

Kukkolaforsen – Sommar 2026



Kukkolaforsens 40-årsmeny

Nötköttscarpaccio

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide äggula och färska örter.

Dryckesrekommendation: Hojja lokal öl

Dopp i kopp

Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasilk, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.

Dryckesrekommendation: Purato Catarratto Pinot Grigio, Italien

Vaniljglass med hjortron

Serveras med vispad grädde.

Dryckesrekommendation: Moscatel de Setúbal, Portugal

Meny: 595:- | Dryckespaket: 330:-

Norrbottens meny

Gin-gravad regnbåge

Fermenterad citron, rapsolja, rapspulver, crème fraîche, marinerad lök och äpple, kaviar, stekt kapris, rischips och dillolja.

Dryckesrekommendation: Corvers Kauter T50, Riesling, Rheingau, Tyskland

Renskavspanna

Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.

Dryckesrekommendation: Terre de Mistral Côtes-du-Rhône, Grenache / Syrah, Rhônedalen, Frankrike

Pannacotta med vit choklad och lime

Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.

Vinrekommendation: Pineau de Charentes Röd (10 år)

Meny: 695:- | Dryckespaket: 375:-



Kukkolaforsen



Förrätter

Nötköttscarpaccio 185:-

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide-äggula och färska örter. LF

Gin-gravad regnbåge 185:-

Fermenterad citron, rapsolja, crème fraiche, marinerad lök och äpple, sikrom, stekt kapris, rischips och dillolja. LF

Vegetarisk rödbetstartar 145:-

Ugnsbakad rödbeta, pepparrotsås, rostade solrosfrön, marinerad lök, picklade senapsfrön från Pesulas gård, hjortronmousse, dillolja och färska örter. VEGAN, MF

Kukkolatapas 169:-

Siksallad toppad med sikrom, gravlax, rökt renhjärta, renstek och Västerbottensost. (LF)

Barnmeny

Dopp i kopp (LL) 95:-

Rökt sik och smörkopp.

Pannkakor (3 st / 6 st) (LF) 69:- / 99:-

Serveras med grädde och sylt.

Köttbullar (6 st / 12 st) (LF) 69:- / 99:-

Med gräddsås, potatismos och lingon.

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

LL = Laktosreducerat (Laktosfattigt) | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Huvudrätter

Kukkolasik (LF)	260:-
Rökt Kukkolasi med gräddsås och potatis.	
Dopp i kopp (LL)	275:-
Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasi, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.	
Regnbåge (LL)	350:-
Potatispuré, säsongens grönsaker och en citronsmörsås med gräslök och sikrom.	
Renskavspanna (LF)	410:-
Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.	
Långkokt högre (LF)	395:-
Bräserad vitlöks- och grönpepparsås, potatisgratäng med purjolök och Västerbottensost, säsongens grönsaker och en topping av örtsmulor. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Kyckling Supreme (LF)	295:-
Hasselbackspotatis, kantarellsås, minimorötter, stuvad spetskål med dill, ugnstrostad paprika och tranbär. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Mintmarinerat lammben (LL)	350:-
Demi-glace på kaffe och enbär, rödbetor med svarta vinbär, minimorötter och sauterad potatis.	
Kukkolaburgare (LL)	245:-
Hamburgare (välj mellan nötkött eller vegetarisk) serverad med picklad rödlök, krispig sallad, Västerbottensost, tomat, rotfruktschips, vitlökssås och coleslaw.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter





Pizza & Smörgåsar

Pizza

Kallrökt regnbåge **185:-**

Kallrökt regnbåge, pepparrotsskräm, blandning av mozzarella och cheddar, toppad med Nordica-salladsmix.

Norrlandskebab **195:-**

Strimlat renkött, tomatsås, blandning av mozzarella och cheddar, serveras med vitlökssås.

Prosciutto & Mozzarella **165:-**

Lufttorkad skinka och Mozzarella di Fior di Latte.

Skinkpizza **150:-**

Tomatsås, skinka, blandning av mozzarella och cheddar.

Margherita **145:-**

Tomatsås och Mozzarella di Fior di Latte. (Vegan på begäran.)

Nordica (Veg.) **155:-**

Röd tångkaviar, pepparrotsskräm, blandning av mozzarella och cheddar, blandade gröna blad och rostade solrosfrön. (Vegan på begäran.)

Sikromspizza **395:-**

Pizza med sikrom, crème fraîche, potatis och rödlök.

Smörgåsar (på hembakad lingonlimpa)

Siksallad **185:-**

Gravad lax **145:-**

Skinka och ost **110:-**

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Desserter

Vaniljglass med hjortron (LF)	179:-
Serveras med vispad grädde.	
Osynlig äppelkaka (LL)	169:-
Smaksatt med kardemumma, serverad med timjansaltad karamell, vaniljglass och tranbärssås.	
Hallonsorbet (LF)	149:-
Med hallonsås, rabarbermarmelad och vispad grädde. (Mjölkfri på begäran.)	
Pannacotta med vit choklad och lime (LF)	169:-
Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.	
Hjortronpizza (LL)	299:-
Med vit choklad och färska bär. Passar bra att dela.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

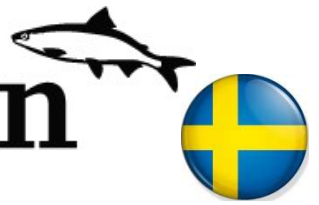
Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos| LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen

Kukkolaforsen – Sommar 2026



Kukkolaforsens 40-årsmeny

Nötköttscarpaccio

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide äggula och färska örter.

Dryckesrekommendation: Hojja lokal öl

Dopp i kopp

Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasilk, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.

Dryckesrekommendation: Purato Catarratto Pinot Grigio, Italien

Vaniljglass med hjortron

Serveras med vispad grädde.

Dryckesrekommendation: Moscatel de Setúbal, Portugal

Meny: 595:- | Dryckespaket: 330:-

Norrbottens meny

Gin-gravad regnbåge

Fermenterad citron, rapsolja, rapsolja, crème fraîche, marinerad lök och äpple, kaviar, stekt kapris, rischips och dillolja.

Dryckesrekommendation: Corvers Kauter T50, Riesling, Rheingau, Tyskland

Renskavspanna

Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.

Dryckesrekommendation: Terre de Mistral Côtes-du-Rhône, Grenache / Syrah, Rhônedalen, Frankrike

Pannacotta med vit choklad och lime

Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.

Vinrekommendation: Pineau de Charentes Röd (10 år)

Meny: 695:- | Dryckespaket: 375:-



Kukkolaforsen



Förrätter

Nötköttscarpaccio 185:-

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide-äggula och färska örter. LF

Gin-gravad regnbåge 185:-

Fermenterad citron, rapsolja, crème fraiche, marinerad lök och äpple, sikrom, stekt kapris, rischips och dillolja. LF

Vegetarisk rödbetstartar 145:-

Ugnsbakad rödbeta, pepparrotsås, rostade solrosfrön, marinerad lök, picklade senapsfrön från Pesulas gård, hjortronmousse, dillolja och färska örter. VEGAN, MF

Kukkolatapas 169:-

Siksallad toppad med sikrom, gravlax, rökt renhjärta, renstek och Västerbottensost. (LF)

Barnmeny

Dopp i kopp (LL) 95:-

Rökt sik och smörkopp.

Pannkakor (3 st / 6 st) (LF) 69:- / 99:-

Serveras med grädde och sylt.

Köttbullar (6 st / 12 st) (LF) 69:- / 99:-

Med gräddsås, potatismos och lingon.

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

LL = Laktosreducerat (Laktosfattigt) | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Huvudrätter

Kukkolasik (LF)	260:-
Rökt Kukkolasi med gräddsås och potatis.	
Dopp i kopp (LL)	275:-
Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasi, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.	
Regnbåge (LL)	350:-
Potatispuré, säsongens grönsaker och en citronsmörsås med gräslök och sikrom.	
Renskavspanna (LF)	410:-
Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.	
Långkokt högre (LF)	395:-
Bräserad vitlöks- och grönpepparsås, potatisgratäng med purjolök och Västerbottensost, säsongens grönsaker och en topping av örtsmulor. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Kyckling Supreme (LF)	295:-
Hasselbackspotatis, kantarellsås, minimorötter, stuvad spetskål med dill, ugnstrostad paprika och tranbär. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Mintmarinerat lammben (LL)	350:-
Demi-glace på kaffe och enbär, rödbetor med svarta vinbär, minimorötter och sauterad potatis.	
Kukkolaburgare (LL)	245:-
Hamburgare (välj mellan nötkött eller vegetarisk) serverad med picklad rödlök, krispig sallad, Västerbottensost, tomat, rotfruktschips, vitlökssås och coleslaw.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter





Pizza & Smörgåsar

Pizza

Kallrökt regnbåge **185:-**

Kallrökt regnbåge, pepparrotskräm, blandning av mozzarella och cheddar, toppad med Nordica-salladsmix.

Norrlandskebab **195:-**

Strimlat renkött, tomatsås, blandning av mozzarella och cheddar, serveras med vitlökssås.

Prosciutto & Mozzarella **165:-**

Lufttorkad skinka och Mozzarella di Fior di Latte.

Skinkpizza **150:-**

Tomatsås, skinka, blandning av mozzarella och cheddar.

Margherita **145:-**

Tomatsås och Mozzarella di Fior di Latte. (Vegan på begäran.)

Nordica (Veg.) **155:-**

Röd tångkaviar, pepparrotskräm, blandning av mozzarella och cheddar, blandade gröna blad och rostade solrosfrön. (Vegan på begäran.)

Sikromspizza **395:-**

Pizza med sikrom, crème fraîche, potatis och rödlök.

Smörgåsar (på hembakad lingonlimpa)

Siksallad **185:-**

Gravad lax **145:-**

Skinka och ost **110:-**

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Desserter

Vaniljglass med hjortron (LF)	179:-
Serveras med vispad grädde.	
Osynlig äppelkaka (LL)	169:-
Smaksatt med kardemumma, serverad med timjansaltad karamell, vaniljglass och tranbärssås.	
Hallonsorbet (LF)	149:-
Med hallonsås, rabarbermarmelad och vispad grädde. (Mjölkfri på begäran.)	
Pannacotta med vit choklad och lime (LF)	169:-
Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.	
Hjortronpizza (LL)	299:-
Med vit choklad och färska bär. Passar bra att dela.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

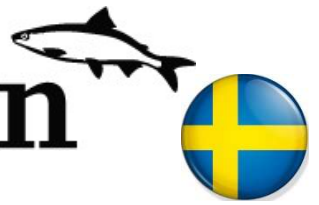
Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos| LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen

Kukkolaforsen – Sommar 2026



Kukkolaforsens 40-årsmeny

Nötköttscarpaccio

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide äggula och färska örter.

Dryckesrekommendation: Hojja lokal öl

Dopp i kopp

Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasilk, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.

Dryckesrekommendation: Purato Catarratto Pinot Grigio, Italien

Vaniljglass med hjortron

Serveras med vispad grädde.

Dryckesrekommendation: Moscatel de Setúbal, Portugal

Meny: 595:- | Dryckespaket: 330:-

Norrbottens meny

Gin-gravad regnbåge

Fermenterad citron, rapsolja, crème fraîche, marinerad lök och äpple, kaviar, stekt kapris, rischips och dillolja.

Dryckesrekommendation: Corvers Kauter T50, Riesling, Rheingau, Tyskland

Renskavspanna

Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.

Dryckesrekommendation: Terre de Mistral Côtes-du-Rhône, Grenache / Syrah, Rhônedalen, Frankrike

Pannacotta med vit choklad och lime

Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.

Vinrekommendation: Pineau de Charentes Röd (10 år)

Meny: 695:- | Dryckespaket: 375:-



Kukkolaforsen



Förrätter

Nötköttscarpaccio 185:-

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide-äggula och färska örter. LF

Gin-gravad regnbåge 185:-

Fermenterad citron, rapsolja, crème fraiche, marinerad lök och äpple, sikrom, stekt kapris, rischips och dillolja. LF

Vegetarisk rödbetstartar 145:-

Ugnsbakad rödbeta, pepparrotsås, rostade solrosfrön, marinerad lök, picklade senapsfrön från Pesulas gård, hjortronmousse, dillolja och färska örter. VEGAN, MF

Kukkolatapas 169:-

Siksallad toppad med sikrom, gravlax, rökt renhjärta, renstek och Västerbottensost. (LF)

Barnmeny

Dopp i kopp (LL) 95:-

Rökt sik och smörkopp.

Pannkakor (3 st / 6 st) (LF) 69:- / 99:-

Serveras med grädde och sylt.

Köttbullar (6 st / 12 st) (LF) 69:- / 99:-

Med gräddsås, potatismos och lingon.

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

LL = Laktosreducerat (Laktosfattigt) | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Huvudrätter

Kukkolasik (LF)	260:-
Rökt Kukkolasi med gräddsås och potatis.	
Dopp i kopp (LL)	275:-
Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasi, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.	
Regnbåge (LL)	350:-
Potatispuré, säsongens grönsaker och en citronsmörsås med gräslök och sikrom.	
Renskavspanna (LF)	410:-
Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.	
Långkokt högre (LF)	395:-
Bräserad vitlöks- och grönpepparsås, potatisgratäng med purjolök och Västerbottensost, säsongens grönsaker och en topping av örtsmulor. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Kyckling Supreme (LF)	295:-
Hasselbackspotatis, kantarellsås, minimorötter, stuvad spetskål med dill, ugnstrostad paprika och tranbär. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Mintmarinerat lammben (LL)	350:-
Demi-glace på kaffe och enbär, rödbetor med svarta vinbär, minimorötter och sauterad potatis.	
Kukkolaburgare (LL)	245:-
Hamburgare (välj mellan nötkött eller vegetarisk) serverad med picklad rödlök, krispig sallad, Västerbottensost, tomat, rotfruktschips, vitlökssås och coleslaw.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter





Pizza & Smörgåsar

Pizza

Kallrökt regnbåge 185:-

Kallrökt regnbåge, pepparrotskräm, blandning av mozzarella och cheddar, toppad med Nordica-salladsmix.

Norrlandskebab 195:-

Strimlat renkött, tomatsås, blandning av mozzarella och cheddar, serveras med vitlökssås.

Prosciutto & Mozzarella 165:-

Lufttorkad skinka och Mozzarella di Fior di Latte.

Skinkpizza 150:-

Tomatsås, skinka, blandning av mozzarella och cheddar.

Margherita 145:-

Tomatsås och Mozzarella di Fior di Latte. (Vegan på begäran.)

Nordica (Veg,) 155:-

Röd tångkaviar, pepparrotskräm, blandning av mozzarella och cheddar, blandade gröna blad och rostade solrosfrön. (Vegan på begäran.)

Sikromspizza 395:-

Pizza med sikrom, crème fraîche, potatis och rödlök.

Smörgåsar (på hembakad lingonlimpa)

Siksallad 185:-

Gravad lax 145:-

Skinka och ost 110:-

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Desserter

Vaniljglass med hjortron (LF)	179:-
Serveras med vispad grädde.	
Osynlig äppelkaka (LL)	169:-
Smaksatt med kardemumma, serverad med timjansaltad karamell, vaniljglass och tranbärssås.	
Hallonsorbet (LF)	149:-
Med hallonsås, rabarbermarmelad och vispad grädde. (Mjölkfri på begäran.)	
Pannacotta med vit choklad och lime (LF)	169:-
Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.	
Hjortronpizza (LL)	299:-
Med vit choklad och färska bär. Passar bra att dela.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

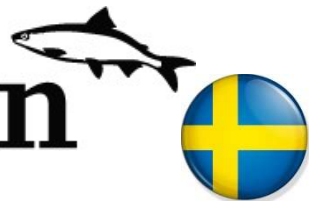
Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos| LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen

Kukkolaforsen – Sommar 2026



Kukkolaforsens 40-årsmeny

Nötköttscarpaccio

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide äggula och färska örter.

Dryckesrekommendation: Hojja lokal öl

Dopp i kopp

Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasilk, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.

Dryckesrekommendation: Purato Catarratto Pinot Grigio, Italien

Vaniljglass med hjortron

Serveras med vispad grädde.

Dryckesrekommendation: Moscatel de Setúbal, Portugal

Meny: 595:- | Dryckespaket: 330:-

Norrbottens meny

Gin-gravad regnbåge

Fermenterad citron, rapsolja, rapsolja, crème fraîche, marinerad lök och äpple, kaviar, stekt kapris, rischips och dillolja.

Dryckesrekommendation: Corvers Kauter T50, Riesling, Rheingau, Tyskland

Renskavspanna

Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.

Dryckesrekommendation: Terre de Mistral Côtes-du-Rhône, Grenache / Syrah, Rhônedalen, Frankrike

Pannacotta med vit choklad och lime

Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.

Vinrekommendation: Pineau de Charentes Röd (10 år)

Meny: 695:- | Dryckespaket: 375:-



Kukkolaforsen



Förrätter

Nötköttscarpaccio 185:-

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide-äggula och färska örter. LF

Gin-gravad regnbåge 185:-

Fermenterad citron, rapsolja, crème fraiche, marinerad lök och äpple, sikrom, stekt kapris, rischips och dillolja. LF

Vegetarisk rödbetstartar 145:-

Ugnsbakad rödbeta, pepparrotsås, rostade solrosfrön, marinerad lök, picklade senapsfrön från Pesulas gård, hjortronmousse, dillolja och färska örter. VEGAN, MF

Kukkolatapas 169:-

Siksallad toppad med sikrom, gravlax, rökt renhjärta, renstek och Västerbottensost. (LF)

Barnmeny

Dopp i kopp (LL) 95:-

Rökt sik och smörkopp.

Pannkakor (3 st / 6 st) (LF) 69:- / 99:-

Serveras med grädde och sylt.

Köttbullar (6 st / 12 st) (LF) 69:- / 99:-

Med gräddsås, potatismos och lingon.

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

LL = Laktosreducerat (Laktosfattigt) | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Huvudrätter

Kukkolasik (LF)	260:-
Rökt Kukkolasi med gräddsås och potatis.	
Dopp i kopp (LL)	275:-
Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasi, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.	
Regnbåge (LL)	350:-
Potatispuré, säsongens grönsaker och en citronsmörsås med gräslök och sikrom.	
Renskavspanna (LF)	410:-
Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.	
Långkokt högre (LF)	395:-
Bräserad vitlöks- och grönpepparsås, potatisgratäng med purjolök och Västerbottensost, säsongens grönsaker och en topping av örtsmulor. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Kyckling Supreme (LF)	295:-
Hasselbackspotatis, kantarellsås, minimorötter, stuvad spetskål med dill, ugnsrostad paprika och tranbär. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Mintmarinerat lammben (LL)	350:-
Demi-glace på kaffe och enbär, rödbetor med svarta vinbär, minimorötter och sauterad potatis.	
Kukkolaburgare (LL)	245:-
Hamburgare (välj mellan nötkött eller vegetarisk) serverad med picklad rödlök, krispig sallad, Västerbottensost, tomat, rotfruktschips, vitlökssås och coleslaw.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter





Pizza & Smörgåsar

Pizza

Kallrökt regnbåge **185:-**

Kallrökt regnbåge, pepparrotkräm, blandning av mozzarella och cheddar, toppad med Nordica-salladsmix.

Norrlandskebab **195:-**

Strimlat renkött, tomatsås, blandning av mozzarella och cheddar, serveras med vitlökssås.

Prosciutto & Mozzarella **165:-**

Lufttorkad skinka och Mozzarella di Fior di Latte.

Skinkpizza **150:-**

Tomatsås, skinka, blandning av mozzarella och cheddar.

Margherita **145:-**

Tomatsås och Mozzarella di Fior di Latte. (Vegan på begäran.)

Nordica (Veg.) **155:-**

Röd tångkaviar, pepparrotkräm, blandning av mozzarella och cheddar, blandade gröna blad och rostade solrosfrön. (Vegan på begäran.)

Sikromspizza **395:-**

Pizza med sikrom, crème fraîche, potatis och rödlök.

Smörgåsar (på hembakad lingonlimpa)

Siksallad **185:-**

Gravad lax **145:-**

Skinka och ost **110:-**

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Desserter

Vaniljglass med hjortron (LF)	179:-
Serveras med vispad grädde.	
Osynlig äppelkaka (LL)	169:-
Smaksatt med kardemumma, serverad med timjansaltad karamell, vaniljglass och tranbärssås.	
Hallonsorbet (LF)	149:-
Med hallonsås, rabarbermarmelad och vispad grädde. (Mjölkfri på begäran.)	
Pannacotta med vit choklad och lime (LF)	169:-
Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.	
Hjortronpizza (LL)	299:-
Med vit choklad och färska bär. Passar bra att dela.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos| LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter

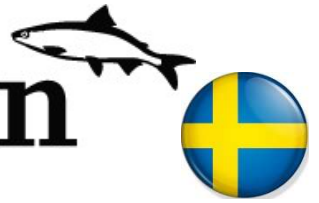


White



Kukkolaforsen

Kukkolaforsen – Sommar 2026



Kukkolaforsens 40-årsmeny

Nötköttscarpaccio

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide äggula och färska örter.

Dryckesrekommendation: Hojja lokal öl

Dopp i kopp

Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasilk, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.

Dryckesrekommendation: Purato Catarratto Pinot Grigio, Italien

Vaniljglass med hjortron

Serveras med vispad grädde.

Dryckesrekommendation: Moscatel de Setúbal, Portugal

Meny: 595:- | Dryckespaket: 330:-

Norrbottens meny

Gin-gravad regnbåge

Fermenterad citron, rapsolja, rapspulver, crème fraîche, marinerad lök och äpple, kaviar, stekt kapris, rischips och dillolja.

Dryckesrekommendation: Corvers Kauter T50, Riesling, Rheingau, Tyskland

Renskavspanna

Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.

Dryckesrekommendation: Terre de Mistral Côtes-du-Rhône, Grenache / Syrah, Rhônedalen, Frankrike

Pannacotta med vit choklad och lime

Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.

Vinrekommendation: Pineau de Charentes Röd (10 år)

Meny: 695:- | Dryckespaket: 375:-



Kukkolaforsen



Förrätter

Nötköttscarpaccio 185:-

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide-äggula och färska örter. LF

Gin-gravad regnbåge 185:-

Fermenterad citron, rapsolja, crème fraiche, marinerad lök och äpple, sikrom, stekt kapris, rischips och dillolja. LF

Vegetarisk rödbetstartar 145:-

Ugnsbakad rödbeta, pepparrotsås, rostade solrosfrön, marinerad lök, picklade senapsfrön från Pesulas gård, hjortronmousse, dillolja och färska örter. VEGAN, MF

Kukkolatapas 169:-

Siksallad toppad med sikrom, gravlax, rökt renhjärta, renstek och Västerbottensost. (LF)

Barnmeny

Dopp i kopp (LL) 95:-

Rökt sik och smörkopp.

Pannkakor (3 st / 6 st) (LF) 69:- / 99:-

Serveras med grädde och sylt.

Köttbullar (6 st / 12 st) (LF) 69:- / 99:-

Med gräddsås, potatismos och lingon.

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

LL = Laktosreducerat (Laktosfattigt) | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Huvudrätter

Kukkolasik (LF)	260:-
Rökt Kukkolasi med gräddsås och potatis.	
Dopp i kopp (LL)	275:-
Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasi, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.	
Regnbåge (LL)	350:-
Potatispuré, säsongens grönsaker och en citronsmörsås med gräslök och sikrom.	
Renskavspanna (LF)	410:-
Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.	
Långkokt högre (LF)	395:-
Bräserad vitlöks- och grönpepparsås, potatisgratäng med purjolök och Västerbottensost, säsongens grönsaker och en topping av örtsmulor. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Kyckling Supreme (LF)	295:-
Hasselbackspotatis, kantarellsås, minimorötter, stuvad spetskål med dill, ugnstrostad paprika och tranbär. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Mintmarinerat lammben (LL)	350:-
Demi-glace på kaffe och enbär, rödbetor med svarta vinbär, minimorötter och sauterad potatis.	
Kukkolaburgare (LL)	245:-
Hamburgare (välj mellan nötkött eller vegetarisk) serverad med picklad rödlök, krispig sallad, Västerbottensost, tomat, rotfruktschips, vitlökssås och coleslaw.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter





Pizza & Smörgåsar

Pizza

Kallrökt regnbåge 185:-

Kallrökt regnbåge, pepparrotsskräm, blandning av mozzarella och cheddar, toppad med Nordica-salladsmix.

Norrlandskebab 195:-

Strimlat renkött, tomatsås, blandning av mozzarella och cheddar, serveras med vitlökssås.

Prosciutto & Mozzarella 165:-

Lufttorkad skinka och Mozzarella di Fior di Latte.

Skinkpizza 150:-

Tomatsås, skinka, blandning av mozzarella och cheddar.

Margherita 145:-

Tomatsås och Mozzarella di Fior di Latte. (Vegan på begäran.)

Nordica (Veg.) 155:-

Röd tångkaviar, pepparrotsskräm, blandning av mozzarella och cheddar, blandade gröna blad och rostade solrosfrön. (Vegan på begäran.)

Sikromspizza 395:-

Pizza med sikrom, crème fraîche, potatis och rödlök.

Smörgåsar (på hembakad lingonlimpa)

Siksallad 185:-

Gravad lax 145:-

Skinka och ost 110:-

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Desserter

Vaniljglass med hjortron (LF)	179:-
Serveras med vispad grädde.	
Osynlig äppelkaka (LL)	169:-
Smaksatt med kardemumma, serverad med timjansaltad karamell, vaniljglass och tranbärssås.	
Hallonsorbet (LF)	149:-
Med hallonsås, rabarbermarmelad och vispad grädde. (Mjölkfri på begäran.)	
Pannacotta med vit choklad och lime (LF)	169:-
Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.	
Hjortronpizza (LL)	299:-
Med vit choklad och färska bär. Passar bra att dela.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

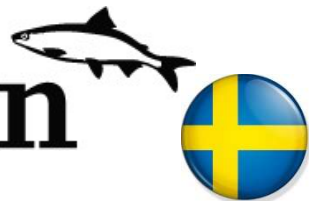
Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos| LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen

Kukkolaforsen – Sommar 2026



Kukkolaforsens 40-årsmeny

Nötköttscarpaccio

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide äggula och färska örter.

Dryckesrekommendation: Hojja lokal öl

Dopp i kopp

Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasilk, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.

Dryckesrekommendation: Purato Catarratto Pinot Grigio, Italien

Vaniljglass med hjortron

Serveras med vispad grädde.

Dryckesrekommendation: Moscatel de Setúbal, Portugal

Meny: 595:- | Dryckespaket: 330:-

Norrbottens meny

Gin-gravad regnbåge

Fermenterad citron, rapsolja, crème fraîche, marinerad lök och äpple, kaviar, stekt kapris, rischips och dillolja.

Dryckesrekommendation: Corvers Kauter T50, Riesling, Rheingau, Tyskland

Renskavspanna

Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.

Dryckesrekommendation: Terre de Mistral Côtes-du-Rhône, Grenache / Syrah, Rhônedalen, Frankrike

Pannacotta med vit choklad och lime

Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.

Vinrekommendation: Pineau de Charentes Röd (10 år)

Meny: 695:- | Dryckespaket: 375:-



Kukkolaforsen



Förrätter

Nötköttscarpaccio **185:-**

Picklade senapsfrön från Pesulas gård, marinerade kantareller, Västerbottensost, dill- och pepparrotsinlagd gurka, lingonsylt, sous-vide-äggula och färska örter. LF

Gin-gravad regnbåge **185:-**

Fermenterad citron, rapsoljepulver, crème fraiche, marinerad lök och äpple, sikrom, stekt kapris, rischips och dillolja. LF

Vegetarisk rödbetstartar **145:-**

Ugnsbakad rödbeta, pepparrotsås, rostade solrosfrön, marinerad lök, picklade senapsfrön från Pesulas gård, hjortronmousse, dillolja och färska örter. VEGAN, MF

Kukkolatapas **169:-**

Siksallad toppad med sikrom, gravlax, rökt renhjärta, renstek och Västerbottensost. (LF)

Barnmeny

Dopp i kopp (LL) **95:-**

Rökt sik och smörkopp.

Pannkakor (3 st / 6 st) (LF) **69:- / 99:-**

Serveras med grädde och sylt.

Köttbullar (6 st / 12 st) (LF) **69:- / 99:-**

Med gräddsås, potatismos och lingon.

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

LL = Laktosreducerat (Laktosfattigt) | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Huvudrätter

Kukkolasik (LF)	260:-
Rökt Kukkolasi med gräddsås och potatis.	
Dopp i kopp (LL)	275:-
Traditionell rätt från Tornedalen. Gravlax, rökt Kukkolasi, Västerbottensost, kokt potatis, örtolja och smörkopp med lök och örter.	
Regnbåge (LL)	350:-
Potatispuré, säsongens grönsaker och en citronsmörsås med gräslök och sikrom.	
Renskavspanna (LF)	410:-
Skivad ren i gräddsås med potatismos och lingon.	
Långkokt högre (LF)	395:-
Bräserad vitlöks- och grönpepparsås, potatisgratäng med purjolök och Västerbottensost, säsongens grönsaker och en topping av örtsmulor. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Kyckling Supreme (LF)	295:-
Hasselbackspotatis, kantarellsås, minimorötter, stuvad spetskål med dill, ugnstrostad paprika och tranbär. Kan beställas med vegetarisk tempish.	
Mintmarinerat lammben (LL)	350:-
Demi-glace på kaffe och enbär, rödbetor med svarta vinbär, minimorötter och sauterad potatis.	
Kukkolaburgare (LL)	245:-
Hamburgare (välj mellan nötkött eller vegetarisk) serverad med picklad rödlök, krispig sallad, Västerbottensost, tomat, rotfruktschips, vitlökssås och coleslaw.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter





Pizza & Smörgåsar

Pizza

Kallrökt regnbåge **185:-**

Kallrökt regnbåge, pepparrotsskräm, blandning av mozzarella och cheddar, toppad med Nordica-salladsmix.

Norrlandskebab **195:-**

Strimlat renkött, tomatsås, blandning av mozzarella och cheddar, serveras med vitlökssås.

Prosciutto & Mozzarella **165:-**

Lufttorkad skinka och Mozzarella di Fior di Latte.

Skinkpizza **150:-**

Tomatsås, skinka, blandning av mozzarella och cheddar.

Margherita **145:-**

Tomatsås och Mozzarella di Fior di Latte. (Vegan på begäran.)

Nordica (Veg.) **155:-**

Röd tångkaviar, pepparrotsskräm, blandning av mozzarella och cheddar, blandade gröna blad och rostade solrosfrön. (Vegan på begäran.)

Sikromspizza **395:-**

Pizza med sikrom, crème fraîche, potatis och rödlök.

Smörgåsar (på hembakad lingonlimpa)

Siksallad **185:-**

Gravad lax **145:-**

Skinka och ost **110:-**

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos | LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter



Kukkolaforsen



Desserter

Vaniljglass med hjortron (LF)	179:-
Serveras med vispad grädde.	
Osynlig äppelkaka (LL)	169:-
Smaksatt med kardemumma, serverad med timjansaltad karamell, vaniljglass och tranbärssås.	
Hallonsorbet (LF)	149:-
Med hallonsås, rabarbermarmelad och vispad grädde. (Mjölkfri på begäran.)	
Pannacotta med vit choklad och lime (LF)	169:-
Hjortronsås, honungskaka och färsk frukt.	
Hjortronpizza (LL)	299:-
Med vit choklad och färska bär. Passar bra att dela.	

Många av våra rätter kan anpassas om du har särskilda kostbehov. Fråga oss gärna!

Fråga oss om Glutenfritt | LL = Låglaktos| LF = Laktosfritt

MF = Mjölkfritt | Veg = Lakto-ovo-vegetarian | Vegan = Inga animaliska produkter

