



**RESTORAN
LIČKA KUĆA**

JELOVNIK

BILL OF FARE

SPEISEKARTE

LISTA DEI CIBI

CARTE DES METS



Lika Quality

Nacionalni park Plitvička jezera dio je -Lika destinacije destinacije zaštićenih područja i gastro-destinacije koja nudi jedinstven spoj kopna i mora gdje u svega 30 minuta vožnje imate priliku izmijeniti čak tri klime kao malo gdje u svijetu i doživjeti taj jedinstveni fenomen kontrasta. Lika je svojevrsna ekološka jezgra Republike Hrvatske koja, osim jedinstvenih prirodnih ljepota, ima i jedinstvenu kuhinju, s namirnicama proizvedenim na lokalnim farmama u ovoj ekološkoj oazi. Svatko tko posjeti Liku trebao bi imati priliku u potpunosti osjetiti, doživjeti, ali i kušati ličke specijalitete.

U svrhu stvaranja prepoznatljivosti destinacije kao gastro-destinacije, izgrađen je cjeloviti regionalni sustav kvalitete hrane, pića i suvenira pod nazivom Lika Quality. Sustav Lika Quality vođen je filozofijom održivog razvoja i potiče veći obujam lokalne proizvodnje i potrošnje te na taj način čuva radna mjesta domaćeg stanovništva i obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava. Proizvodi s označom Lika Quality jamstvo su iznimne kvalitete.

Uživajte u najkvalitetnijoj hrani s lokalnih farmi!

Plitvice restaurants in Lika destination
Smart sustainable destination



Plitvice Lakes National Park is part –of Lika Destination destination of protected areas and a gastro-destination which offers an unique combination of inland and the sea, where you have the opportunity to experience no less than three climates in an only 30-minute drive, like in few other places, and truly experience this one-of-a-kind phenomenon of contrasts. Lika is a sort of ecologic core of the Republic of Croatia which, along with its natural beauties, has its own unique cuisine containing the products made on local farms from this eco-oasis. Anyone who visits Lika should have the chance to feel, experience, but also taste the specialties of Lika.

In order to create a recognizable gastro-destination, a whole regional quality system concerning food, drinks and souvenirs, called Lika Quality, was made. The Lika Quality system encourages a higher level of local production and consumption and thus keeps work places for the locals and local family farms. The products labeled with Lika Quality guarantee exceptional quality.

Enjoy the highest quality food from local farms!

Plitvice restaurants in Lika destination
Smart sustainable destination

HLADNA JELA

LIČKA DAŠČICA  Lika Quality
(domaća dimljena slanina, suha dimljena kobasica, čvarci, dimljena pečenica, sir škripavac, dimljeni sir s paprikom, lička basa, ukiseljeno povrće)

POR 55,00 KN

OKUSI SIREVA LIKE  Lika Quality
(basa, škripavac, krasnarski, velebitski, paški, dimljeni sir, med iz Like, orašasti plodovi)

POR 66,00 KN

JUHE

JUNEĆA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA
(bistra juha od junetine i povrća s domaćim rezancima)

POR 27,00 KN

KREM JUHA OD POVRĆA
(svježe pirjano povrće, krutoni, kiselo vrhnje)

POR 22,00 KN

LIČKA JUHA  Lika Quality
(janjetina, povrće, limun, vrhnje)

POR 31,00 KN

JELA OD RUČNO RAĐENE TJESTENINE, VALJUŠCI I ORZO

TORTELLINI PUNJENI SKUTOM
(ručno rađeni tortellini na kremi od buče, pesta od rikule, prženih bučinih sjemenki, sotirane gljive, zreli kravlji sir)

POR 77,00 KN

ZELENI REZANCI U ŠALŠI
(domaći rezanci od špinata, sa šalšom od rajčica i mediteranskog bilja te zrelim kravljim sirom)

POR 66,00 KN

VALJUŠCI PUNJENI DIMLJENOM PASTRVOM I PRŠUTOM
(ručno rađeni valjušci od krumpira iz Like punjeni hladno dimljenom pastrvom i pršutom, pirjani na bijelom vinu)

POR 99,00 KN

ORZOTO OD JANJETINE  Lika Quality
(pirjano meso janjetine iz Like, ječmena kaša sa tamnim Velebitskim pivom)

POR 99,00 KN

GLAVNA JELA

JANJEĆI KOTLET S KRUSTOM OD ZAČINSKOG BILJA  Lika Quality POR 143,00 KN
(kotlet janjetine iz Like sporo kuhan u vakuumu te zapečen u pećnici, krema od cvjetače, sotirano povrće, umak od timijana)

LIČKI ZAVEŽLJAJ  Lika Quality POR 121,00 KN
(meso janjetine iz Like, lička šljivovica, krumpir iz Like, mrkva, celer, rajčica, začinjsko bilje)

JANJEĆA PLJESKAVICA  Lika Quality POR 121,00 KN
(mljeveno meso od janjetine iz Like, sir škripavac uz krumpir s lukom i slaninom, umak od base i kopra, čips od luka, pečena paprika)

DOMAĆE KOBASICE NA ĐUVEČU OD JEČMA POR 105,00 KN
(kobasice od čistog junećeg mesa u janjećem crijevu, hladno dimljene na biranom drvetu, ječam u pirjanom povrću, sotirani luk u bijelom vinu)

SALATA S DIMLJENOM PASTRVOM POR 77,00 KN
(file hladno dimljene pastrve na podlozi od radiča, zelene salate, matovilca, ribanog škripavca, s dresingom od maslinovog ulja, jabučnog octa, kopra i ljutike)

TOPLO-HLADNA SALATA S GRILANIM PILEĆIM FILEOM POR 66,00 KN
(svježi pileći file na podlozi od matovilca, crvenog radiča, zelena salata, svježi kupus, svježa mrkva, dresing od jogurta i limuna)

JELA SA ROŠTILJA

PASTRVA S ROŠTILJA POR 77,00 KN

RIB-EYE STEAK POR 245,00 KN
(odrezak odležanog junećeg mesa iz prednjeg dijela hrpta, 400 g)

RUMPSTEAK POR 176,00 KN
(odrezak odležanog junećeg mesa iz srednjeg dijela hrpta, 350 g)

BEEFSTEAK POR 200,00 KN
(odrezak odležanog junećeg mesa pisane pečenice, 250 g)

DOMAĆE KOBASICE POR 77,00 KN
(kobasice kućne izrade, od čistog junećeg mesa u janjećem crijevu, hladno dimljene na biranom drvetu)

RAŽNJIĆI OD SVINJSKOG VRATA POR 72,00 KN
(svježi svinjski vrat, domaća slanina)

GRILL PIKNIK POR 115,00 KN
(ražnjić od svinjskog vrata, janjeća pljeskavica, domaća kobasica,
marinirani pileći batak i zabatak i dimljena slanina)

MARINIRANI PILEĆI BATAK I ZABATAK PUNJEN SIROM ŠKRIPAVCEM POR 83,00 KN
(mariniran s medom i tamnim velebitskim pivom)

TRADICIONALNA JELA (jela po najavi)

JANJETINA IZ LIKE S RAŽNJA  Lika Quality 1 KG 240,00 KN
(janjetina iz Like pripremljena tradicionalno-na ražnju iznad vatre i žara
od drveta bukve i graba)

JANJETINA ISPOD PEKE  Lika Quality POR 135,00 KN
(janjetina iz Like pripremljena na tradicionalni način s krumpirom iz Like
pokrivena metalnim zvonom – pekom, pod žarom, salata po izboru)

TELETINA ISPOD PEKE POR 135,00 KN
(birani dijelovi mesa teletine pripremljeni s krumpirom iz Like,
na tradicionalni način pokriveni metalnim zvonom – pekom,
u žaru, salata po izboru)

TELEĆA KOLJENICA ISPOD PEKE (za 2 osobe) POR 240,00 KN
(posebno izdvojen dio teletine, izuzetno sočan i ukusan,
pripremljen s krumpirom iz Like na tradicionalni način,
pokriven metalnim zvonom – pekom, u žaru, salata po izboru)

LIČKA KALJA  Lika Quality POR 95,00 KN
(tradicionalno jušno jelo pripremljeno od mesa janjetine, junetine i
teletine, sa korjenastim povrćem i kupusom te krumpirom iz Like)

IZBOR TRADICIONALNIH PEČENJA (za 2 osobe)  Lika Quality POR 260,00 KN
(kombinacija ličke janjetine ispod peke te teletine ispod peke,
pripremljeno na tradicionalni način s krumpirom iz Like, salata po izboru)

LIČKE POLICE  Lika Quality POR 28,00 KN
(krumpir iz Like u kori, prepolovljen i pripremljen
à la peka s domaćom slaninom)

PRILOZI, DODACI, UMACI I SALATE

KRUMPIR S LUKOM I SLANINOM  Lika Quality (kockice krumpira iz Like kuhane pa potom pržene na luku i dimljenoj slanini)	POR	28,00 KN
KREMASTI PIRE KRUMPIR  Lika Quality (krumpir iz Like s vrhnjem i basom, po želji uz dodatak bučinog ili maslinovog ulja)	POR	28,00 KN
KRUMPIR U KORI  Lika Quality (kriške krumpira pržene s korom u dubokom ulju)	POR	28,00 KN
DOMAĆI ĐUVEČ S JEČMOM (pirjano korjenasto povrće, rajčica, paprika, tikvica, patlidžan, kuhani ječam i krumpir)	POR	28,00 KN
POVRĆE I GLJIVE S GRILLA (povrće i šampinjoni poprženi na grill ploči, začinjeni ekstra djevičanskim maslinovim uljem)	POR	28,00 KN
POVRĆE NA MASLACU (razno kuhano pa sotirano povrće, mahune, mrkva, tikvice, prokulica, bob...)	POR	28,00 KN
SVJEŽE LISNATE SALATE IZ DNEVNE PONUDE (zelena salata, radič, matovilac ,rikula...)	POR	22,00 KN
SVJEŽE POVRTNE SALATE IZ DNEVNE PONUDE (svježi kupus, rajčica, mladi luk, paprika, krastavac, rotkvica ...)	POR	22,00 KN
DOMAĆI KRUH	POR	11,00 KN

SLATKA JELA

SAVIJAČA S JABUKAMA	POR	22,00 KN
SAVIJAČA SA ŠLJIVAMA	POR	22,00 KN
TORTA OD BASE	POR	30,00 KN
MEDOVIK (torta od meda)	POR	22,00 KN
ČOKOLADNA TORTA	POR	27,00 KN
TORTA OD ROGAČA I NARANČE (bez glutena)	POR	27,00 KN
SLADOLEDNA KUGLICA IZ DNEVNOG IZBORA	KUGLICA	8,00 KN

Sva jela u Ličkoj kući spravljena su od temeljaca rađenih od svježeg povrća i mesa, bez aditiva i umjetnih pripravaka. Tjestenine, valjušci, kruhovi i slastice svakodnevno se rade ručno u našoj pekarnici i radionici slastica. Jela s roštilja i ispod peke pripremaju se na biranom ugljenu i drvetu.

*Obavijest o načinu podnošenja prigovora potrošača nalazi se na blagajni.
PDV je uračunat u cijenu.*

COLD DISHES

LIKA'S CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD  Lika Quality
(homemade smoked bacon, dry smoked sausage, pork cracklings, smoked pork loin, Škripavac cheese, smoked cheese with sweet pepper, Basa cheese from Lika, pickled vegetables)

POR 55,00 KN

A TASTE OF LIKA'S CHEESES  Lika Quality
(Basa, Škripavac, Krasno, Velebit, Pag and smoked cheese, honey, nuts)

POR 66,00 KN

SOUPS

YOUNG BEEF SOUP WITH HOMEMADE NOODLES
(clear young beef and vegetable soup with homemade noodles)

POR 27,00 KN

CREAMY VEGETABLE SOUP
(fresh stewed vegetables, croutons, sour cream)

POR 22,00 KN

LIKA SOUP  Lika Quality
(traditional soup made with lamb, root vegetables and potatoes)

POR 31,00 KN

DISHES WITH HOMEMADE PASTA, GNOCHI AND BARLEY

TORTELLINI FILLED WITH CURD
(handmade tortellini served on a bed of pumpkin cream, arugula pesto, roasted pumpkin seeds, sautéed mushrooms, mature cow cheese)

POR 77,00 KN

WIDE GREEN NOODLES WITH TOMATO SAUCE
(homemade spinach noodles, with salsa made with tomatoes, Mediterranean herbs, and mature cow cheese)

POR 66,00 KN

HOMEMADE GNOCHI STUFFED WITH SMOKED TROUT AND PROSCIUTTO
(hand made gnocchi made of potatoes from Lika, smoked trout, prosciutto and white wine)

POR 99,00 KN

BARLEY WITH LAMB  Lika Quality
(carefully selected Lika lamb meat, stewed with barley and Velebit dark beer)

POR 99,00 KN

MAIN COURSE

LAMB CUTLET WITH HERB CRUST  Lika Quality
(Lika lamb cutlet, slowly cooked in vacuum, baked in an oven on a bed of cauliflower cream with sautéed vegetables and thyme sauce)

POR 143,00 KN

LIKA BUNDLE  Lika Quality
(Lika lamb, Lika slivovitz, potatoes from Lika, carrots, celery, tomatoes, herbs)

POR 121,00 KN

LAMB PLJESKAVICA – HAMBURGER STEAK  Lika Quality
(Lika lamb ground meat, Škripavac cheese, Potatoes with Onion and Bacon with Basa cheese, onion chips, grilled peppers and dill sauce)

POR 121,00 KN

HOMEMADE SAUSAGES ON “ĐUVEČ” (CASSEROLE) WITH BARLEY
(home-made pure beef sausages stuffed in a lamb-intestine casing, smoked on wood the traditional way, stewed root vegetables with cooked barley and potatoes, sautéed onions, white wine)

POR 105,00 KN

SMOKED TROUT SALAD
(cold smoked trout fillet on a bed of chicory (radicchio), lettuce, lamb's lettuce, grated Škripavac cheese, salad dressing made with olive oil, apple cider vinegar, dill and shallots)

POR 77,00 KN

HOT AND COLD SALAD WITH GRILLED CHICKEN FILLET
(fresh chicken fillet on a bed of lamb's lettuce, red chicory, lettuce, fresh cabbage, fresh carrots, yogurt and lemon dressing)

POR 66,00 KN

BARBECUE

BARBECUED TROUT

POR 77,00 KN

RIBEYE STEAK
(aged young beef steak from the rib section, 400 g)

POR 245,00 KN

RUMPSTEAK
(aged young beef steak from the rump section, 350 g)

POR 176,00 KN

BEEFSTEAK
(aged young beef tenderloin steak, 250 g)

POR 200,00 KN

HOMEMADE SAUSAGES
(home-made pure beef sausages stuffed in a lamb-intestine casing, smoked on wood the traditional way)

POR 77,00 KN

PORK NECK KEBAB
(fresh pork neck, homemade bacon) POR 72,00 KN

BARBECUE PICNIC
(pork neck kebab, young beef patty, homemade sausage, marinated chicken leg and thigh, smoked bacon) POR 115,00 KN

MARINATED CHICKEN LEG AND THIGH STUFFED WITH ŠKRIPAVAC CHEESE
(marinated in honey and Velebit dark beer) POR 83,00 KN

TRADITIONAL DISHES (have to be ordered in advance)

BARBECUED LIKA LAMB  Likा Quality
(Lika lamb prepared the traditional way on a spit over fire and hot ashes made up of beech and hornbeam wood) 1 KG 240,00 KN

LAMB ROASTED UNDER THE BELL  Likा Quality
(Lika lamb prepared the traditional way with potatoes from Lika by being roasted in hot ashes and covered with a metal bell called "peka", choice of salad) POR 135,00 KN

VEAL ROASTED UNDER THE BELL
(carefully selected veal sections prepared the traditional way with potatoes from Lika by being roasted in hot ashes and covered with a metal bell called "peka", choice of salad) POR 135,00 KN

VEAL SHANK ROASTED UNDER THE BELL (portion for two)
(specially selected veal sections, extremely juicy and tasty, prepared the traditional way with potatoes from Lika by being roasted in hot ashes and covered with a metal bell called "peka", choice of salad) POR 240,00 KN

"LIČKA KALJA"  Likा Quality
(traditional soup-like dish made with lamb, young beef and veal, root vegetables, cabbage and potatoes from Lika) POR 95,00 KN

SELECTION OF TRADITIONAL ROASTS (portion for two)  Likा Quality
(a combination of Lika lamb roasted on a grill or under the bell and veal roasted under the bell; prepared the traditional way with potatoes from Lika, choice of salad) POR 260,00 KN

LIKA POTATO HALVES  Likा Quality
(potatoes from Lika in skins, sliced in half and prepared à la peka with homemade bacon) POR 28,00 KN

SIDE DISHES, TOPPINGS, SAUCES AND SALADS

POTATOES WITH ONION AND BACON  Lika Quality (diced Lika potatoes cooked and then fried with onions and bits of smoked bacon)	POR	28,00 KN
CREAMY MASHED POTATOES  Lika Quality (Lika potatoes with sour cream and Basa cheese, additionally sprinkled with pumpkin seed or olive oil if you wish so)	POR	28,00 KN
HOMEMADE "ĐUVEČ" (CASSEROLE) WITH BARLEY  Lika Quality (stewed root vegetables with cooked barley and potatoes)	POR	28,00 KN
GRILLED VEGETABLES (vegetables grilled on a grill plate, seasoned with extra virgin olive oil)	POR	28,00 KN
VEGETABLES SAUTÉED IN BUTTER (cooked vegetables, green beans, carrots, peas, salted potatoes sautéed in butter in a pan)	POR	28,00 KN
FRESH LEAFY SALADS FROM THE MENU DU JOUR (green salad, chicory, lamb's lettuce, arugula)	POR	22,00 KN
FRESH VEGETABLE SALADS FROM THE MENU DU JOUR (fresh cabbage, tomato, scallion, paprika, cucumber, radish)	POR	22,00 KN
HOMEMADE BREAD	POR	11,00 KN

DESSERTS

APPLE STRUDEL	POR	22,00 KN
PLUM STRUDEL	POR	22,00 KN
CHEESECAKE	POR	30,00 KN
MEDOVÍK (honey cake)	POR	22,00 KN
CHOCOLATE CAKE	POR	27,00 KN
CAROB AND ORANGE CAKE (gluten free)	POR	27,00 KN
SCOOP OF ICE CREAM FROM THE OFFER DU JOUR	POR	8,00 KN

All dishes in "Lička kuća" are made from broths from fresh vegetables and meat, without additives and artificial preparations. Pastas, gnocchi, breads and desserts are made each day by hand in our bakery and confectionery shop. Dishes from the grill and under the bell are prepared on select charcoal and wood.

*A notice about the means of submitting a complaint is found at the cash desk.
VAT is included in the price.*

KALTE GERICHTE

LIKA BRETTCHEN  Lika Quality	POR	55,00 KN
(hausgemachter geräucherter Speck, trocken geräucherte Wurst, Grieben, geräucherte Lende, Škripavac-Weichkäse, geräucherter Käse mit Paprika, Basa-Käse, eingelegtes Gemüse)		
DIE AROMEN DER LIKA-KÄSE  Lika Quality	POR	66,00 KN
(Basa, Škripavac, Krasner, Velebit, Pager- und geräucherter Käse, Honig aus Lika, und Nüsse)		

SUPPEN

RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN (klare Rind- und Gemüsesuppe mit hausgemachten Nudeln)	POR	27,00 KN
FEINE GEMÜSE-CREME-SUPPE (geschmorrtes frisches Gemüse, Croutons, Sauerrahm)	POR	22,00 KN
LIKASUPPE  Lika Quality (Lammfleisch, Gemüse, Zitrone, Rahm)	POR	31,00 KN

HANDGEMACHTE PASTA, NOCKERL UND ORZOTTOGERICHTE

TORTELLINI GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE (handgemachte Tortellini auf Kürbiscreme, Rucola-Pesto, geröstete Kürbiskerne, sautierte Pilze, reifer Kuhkäse)	POR	77,00 KN
SPINATNUDELN IN SOße (hausgemachte Spinatnudeln mit einer Soße aus Tomaten und mediterranen Kräutern und reifem Kuhkäse)	POR	66,00 KN
NOCKERLN GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND SCHINKEN (handgemachte Lika-Kartoffelknöckerl, gefüllt mit kaltgeräucherter Forelle und Schinken, gedünstet in Weißwein)	POR	99,00 KN
LAMM ORZOTTO  Lika Quality (geschmortes Lammfleisch aus Lika, Gerstenbrei mit dunklem Velebit-Bier)	POR	99,00 KN

HAUPTGÄNGE

LAMMKOTELETT MIT EINER KRÄUTERKRUSTE  Lika Quality (Lika-Schnitzel, im Vakuum gegart und im Ofen gebacken, Blumenkohlcreme, sautiertes Gemüse, Thymiansauce)	POR	143,00 KN
LIKA-BÜNDEL  Lika Quality (Lammfleisch aus Lika, Lika-Pflaumenschnaps, Kartoffeln aus Lika, Karotten, Sellerie, Tomaten und Kräuter)	POR	121,00 KN
LAMMFRIKADELLE  Lika Quality (Lammhackfleisch aus Lika, Škipavac-Käse mit Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck, Basekäse- und Dillsauce, Zwiebelchips, geröstete Paprika)	POR	121,00 KN
HAUSGEMACHTE WÜRSTCHEN AUF GERSTEDSCHUWETSCH (reine Rindfleischwürste im Lammdarm, kaltgeräuchert auf ausgewähltem Holz, Gerste mit gedünstetem Gemüse und in Weißwein sautierten Zwiebeln)	POR	105,00 KN
SALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE (Filet aus kaltgeräucherter Forelle mit Radicchio, Salat, Schafmälchen, geriebenem Škipavac-Käse, mit Dressing aus Olivenöl, Apfelessig, Dill und Schalotten)	POR	77,00 KN
HEIß-KALTER SALAT MIT GEGRILLTEM HÄHNCHENFILET (frisches Hähnchenfilet auf Dillbasis, roter Radicchio, Salat, frischer Kohl, frische Karotten, Joghurt und Zitronendressing)	POR	66,00 KN

GEGRILLTE GERICHTE

GEGRILLTE FORELLE	POR	77,00 KN
RIB-EYE-STEAK (Steak von gealtertem Rindfleisch von der Hochrippe, 400 g)	POR	245,00 KN
RUMPSTEAK (Steak von gealtertem Rindfleisch von dem mittleren Teil der Kruppe, 350 g)	POR	176,00 KN
BEEFSTEAK (Steak von gealtertem Rindfleisch von der Lende, 250 g)	POR	200,00 KN
HAUSGEMACHTE WÜRSTCHEN (hausgemachte Würstchen aus reinem Rindfleisch im Lammdarm, kaltgeräuchert auf ausgewähltem Holz)	POR	77,00 KN
SCHWEINEKAMMSPIEßE (frischer Schweinekamm, hausgemachter Speck)	POR	72,00 KN
PICKNICKGRILL (Schweinekammspieße, Lammfrikadelle, Hausgemachte Würstchen, mariniertes Hühnertrommelstock und Schenkel und geräucherter Speck)	POR	115,00 KN

MARINIERTER HÜHNERTROMMELSTOCK UND
SCHENKEL GEFÜLLT MIT ŠKRIPAVAC-KÄSE
(mariniert mit Honig und dunklem Velebit-Bier)

POR 83,00 KN

TRADITIONELLE MAHLZEITEN (Mahlzeiten nach Vereinbarung)

LIKA LAMM AM SPIEß  Likा Quality

(Lika Lamm traditionell zubereitet am Spieß über Buchen- und Hainbuchenholzfeuer und -Glut.) Preis pro Kilogramm.

1 KG 240,00 KN

LAMM UNTER DER PEKA  Likा Quality

(Ein auf traditionelle Weise zubereitetes Brat- und Schmorgericht, Lammfleisch und Kartoffeln aus Lika werden mit einer traditionellen Metallglocke – der Peka bedeckt, die dann mit Glut bedeckt wird, Salat Ihrer Wahl)

POR 135,00 KN

KALBFLEISCH UNTER DER PEKA

(Ein auf traditionelle Weise zubereitetes Brat- und Schmorgericht aus ausgewählten Kalbsstücken, zubereitet mit Kartoffeln aus Lika, alles wird mit einer traditionellen Metallglocke – der Peka bedeckt, die dann mit Glut bedeckt wird, Salat Ihrer Wahl)

POR 135,00 KN

KALBSHAXE UNTER DER PEKA (für 2 Personen)

(speziell ausgewählter Teil des Kalbs, extrem saftig und lecker, zubereitet mit Kartoffeln aus Lika auf traditionelle Weise, alles wird mit einer traditionellen Metallglocke – der Peka bedeckt, die dann mit Glut bedeckt wird, Salat Ihrer Wahl)

POR 240,00 KN

TRADITIONELLER LIKA SAUERKRAUTEINTOPF – „KALJA“  Likा Quality

(traditioneller Eintopf aus Lamm, Rind und Kalbfleisch, mit Wurzelgemüse, Sauerkraut und Kartoffeln aus Lika)

POR 95,00 KN

AUSWAHL TRADITIONELLER BRATEN (für 2 personen)  Likा Quality

(Kombination von Lika Lamm und Kalbfleisch unter der Peka, traditionell zubereitet mit Kartoffeln aus Lika, Salat Ihrer Wahl)

POR 260,00 KN

LIKA KARTOFFELHÄLFTEN  Likा Quality

(Kartoffeln aus Lika in Schale, halbiert und in der Peka, mit hausgemachtem Speck, zubereitet)

POR 28,00 KN

BEILAGEN, EXTRAS, SAUCEN UND SALATE

KARTOFFELN MIT ZWIEBELN UND SPECK  Likा Quality

(Lika Kartoffelwürfel gekocht und mit Zwiebeln und geräuchertem Speck gebraten)

POR 28,00 KN

CREMIGES KARTOFFELPÜREE  Likा Quality

(Kartoffeln aus Lika mit Sahne und Basa-Käse, optional mit Kürbis- oder Olivenöl)

POR 28,00 KN

KARTOFFELN IN DER SCHALE  Likा Quality

(In Öl frittierte Kartoffelscheiben mit Schale)

POR 28,00 KN

HAUSGEMACHTER GERSTEDSCHUWETSCH (gedünstetes Wurzelgemüse, Tomaten, Paprika, Zucchini, Auberginen, gekochte Gerste und Kartoffeln)	POR	28,00 KN
GEGRILLTES GEMÜSE UND PILZE (Auf der Grillplatte gegrilltes Gemüse und Pilze mit Nativen Olivenöl extra)	POR	28,00 KN
BUTTERGEMÜSE (verschiedene gekochte und sautierte Gemüse, Bohnen, Karotten, Zucchini, Rosenkohl, Bohnen ...)	POR	28,00 KN
FRISCHE BLATTSALATE AUS DEM TAGESANGEBOT (Salat, Chicorée, Dill, Rucola ...)	POR	22,00 KN
FRISCHE GEMÜSESALATE AUS DEM TAGESANGEBOT (frischer Kohl, Tomate, Frühlingszwiebel, Paprika, Gurke, Radieschen...)	POR	22,00 KN
HAUSGEMACHTES BROT	POR	11,00 KN

SÜSSE GERICHTE

APFELSTRUDEL	POR	22,00 KN
PFLAUMENSTRUDEL	POR	22,00 KN
KÄSETORTE	POR	30,00 KN
MEDOVÍK (Honigkuchen)	POR	22,00 KN
SCHOKOLADENKUCHEN	POR	27,00 KN
JOHANNISBROT- UND ORANGENKUCHEN (glutenfrei)	POR	27,00 KN
TÄGLICHE AUSWAHL AN EISSORTEN		8,00 KN

Alle Gerichte in Lička kuća werden aus Grundierungen aus frischem Gemüse und Fleisch ohne Zusatzstoffe und künstliche Zubereitungen hergestellt.

Pasta, Knödel, Brot und Desserts werden täglich in unserer Bäckerei und Konditorei von Hand hergestellt.

Gerichte vom Grill und unter der Peka werden auf ausgewählter Holzkohle und Holz zubereitet.

Eine Mitteilung bezugnehmend auf Beschwerden befindet sich an der Kasse.

MwSt. ist im Preis inbegriffen.

PIATTI FREDDI

PIATTO "DAŠČICA" DELLA LIKA  Lika Quality
(pancetta affumicata fatta in casa, salsiccia affumicata secca, ciccioli di maiale, salsiccia di maiale affumicata, formaggio scricchiolante „škripavac“, formaggio affumicato con paprika, basa della Lika, verdure aspre)

POR 55,00 HRK

SAPORI DI FORMAGGIO DELLA LIKA  Lika Quality
(formaggio "basa", scricchiolante "škripavac", formaggio di Krasno, di Velebit, di Pag, formaggio affumicato, miele della Lika, noci)

POR 66,00 HRK

ZUPPE

ZUPPA DI MANZO CON TAGLIATELLE FATTE IN CASA
(chiara zuppa di manzo e verdure con pasta fatta in casa)

POR 27,00 HRK

VELLUTATA DI VERDURE
(verdure fresche saltate, crostini, panna acida)

POR 22,00 HRK

ZUPPA DELLA LIKA  Lika Quality
(agnello, verdure, limone, panna)

POR 31,00 HRK

PIATTI DI PASTA FATTA A MANO, GNOCHI E ORZO

TORTELLINI RIPIENI DI RICOTTA
(tortellini fatti a mano su crema di zucca, pesto di rucola, semi di zucca arrostiti, funghi saltati, formaggio di mucca maturo)

POR 77,00 HRK

TAGLIATELLE VERDI CON SALSA
(spaghetti di spinaci fatti in casa, con una salsa di pomodori ed erbe mediterranee e formaggio di mucca maturo)

POR 66,00 HRK

INVOLTINI RIPIENI DI TROTA AFFUMICATA E PROSCIUTTO
(involtini di patate fatti a mano da Lika ripieni di trota affumicata fredda e prosciutto, stufati nel vino bianco)

POR 99,00 HRK

ORZOTTO DI AGNELLO  Lika Quality
(carne di agnello saltato della Lika, porridge d'orzo con birra scura di Velebit)

POR 99,00 HRK

SECONDI PIATTI

COSTOLETTA D'AGNELLO CON UNA CROSTA DI ERBE  Lika Quality
(Cotoletta della Lika lentamente cotta nel vuoto e cotta al forno, crema di cavolfiore, verdure saltate, salsa di timo)

POR 143,00 HRK

FASCIO DI CARNE DELLA LIKA  Lika Quality
(Carne di agnello della Lika, brandy di prugne della Lika, patate della Lika, carote, sedano, pomodori, erbe)

POR 121,00 HRK

HAMBURGER DI AGNELLO  Lika Quality
(agnello tritato della Lika, formaggio scricchiolante "škripavac" con patate con cipolla e pancetta, salsa di "basa" e aneto, patatine di cipolla, peperoni arrostiti)

POR 121,00 HRK

SALSICCE FATTE IN CASA SU RATATOUILLE D'ORZO
(salsicce di manzo pure nell'intestino di agnello, affumicate a freddo su legno selezionato, orzo in verdure stufatte, cipolle saltate nel vino bianco)

POR 105,00 HRK

INSALATA CON TROTA AFFUMICATA
(filetto di trota affumicata a freddo su una base di radicchio, insalata verde, valeriana, formaggio "škripavac" grattugiato, condimento con olio d'oliva, aceto di mele, aneto e cipollina)

POR 77,00 HRK

INSALATA CALDA E FREDDA CON FILETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA
(filetto di pollo fresco su una base di valeriana, cicoria rossa, lattuga, cavolo fresco, carote fresche, yogurt e salsa di limone)

POR 66,00 HRK

PIATTI ALLA GRIGLIA

TROTA ALLA GRIGLIA

POR 77,00 HRK

COSTATA DI MANZO
(bistecca di manzo stagionato dalla parte anteriore della schiena, 400 g)

POR 245,00 HRK

RUMPSTEAK
(bistecca di manzo stagionato dalla parte centrale della schiena, 350 g)

POR 176,00 HRK

BISTECCA DI MANZO
(bistecca di manzo stagionato di filetto di maiale, 250 g)

POR 200,00 HRK

SALSICCE FATTE IN CASA
(salsicce fatte in casa, fatte di puro manzo nell'intestino di agnello, affumicate a freddo su legno selezionato)

POR 77,00 HRK

SPIEDINI DI COLLO DI MAIALE (collo di maiale fresco, pancetta fatta in casa)	POR	72,00 HRK
GRIGLIA PICNIC (spiedino di maiale, hamburger di agnello, salsiccia fatta in casa, coscia e stinco di pollo marinati e pancetta affumicata)	POR	115,00 HRK
COSCIA E STINCO DI POLLO MARINATI RIPIENI DI FORMAGGIO SCRICCHIOLANTE "ŠKRIPAVAC" (marinato con miele e birra scura di Velebit)	POR	83,00 HRK

CIBI TRADIZIONALI (cibi prenotati)

AGNELLO DELLA LIKA ALLO SPIEDO  Likka Quality (Agnello della Lika preparato tradizionalmente allo spiedo su un fuoco e una griglia in legno di faggio e carpino). Prezzo al chilogrammo.	1 KG	240,00 HRK
AGNELLO SOTTO LA CENERE  Likka Quality (Agnello della Lika preparato in modo tradizionale con patate della Lika ricoperte da una campana di metallo – "peka", grigliata, insalata a scelta)	POR	135,00 HRK
VITELLO SOTTO LA CENERE (pezzi di vitello selezionati preparati con patate della Lika, tradizionalmente ricoperti da una campana di metallo – "peka", grigliata, insalata a scelta)	POR	135,00 HRK
ZAMPETTO DI VITELLO SOTTO LA CENERE (per 2 persone) (parte di vitello appositamente separato, estremamente succoso e gustoso, preparata con patate della Lika in modo tradizionale, ricoperta da una campana di metallo – "peka", grigliata, insalata a scelta)	POR	240,00 HRK
"KALJA" DELLA LIKA  Likka Quality (brodo tradizionale preparato con agnello, manzo e vitello, con radici, cavolo e patate della Lika)	POR	95,00 HRK
SELEZIONE DI ARROSTI TRADIZIONALI (per 2 persone)  Likka Quality (combinazione di agnello della Lika sotto la cenere di cottura e vitello sotto la cenere, preparato in modo tradizionale con patate della Lika, insalata a scelta)	POR	260,00 HRK
"POLICE" DELLA LIKA  Likka Quality (patate della Lika con la buccia, tagliate a metà e preparate sotto la cenere con la pancetta fatta in casa)	POR	28,00 HRK

CONTORNI, SUPPLEMENTI, SALSE E INSALATE

PATATE CON CIPOLLE E PANCETTA  Lika Quality (Cubetti di patate della Lika cotti e fritti in cipolla e pancetta affumicata)	POR	28,00 HRK
PURÈ DI PATATE  Lika Quality (patate della Lika con panna e basa, facoltativamente con l'aggiunta di zucca o olio d'oliva)	POR	28,00 HRK
PATATE SBUCCiate  Lika Quality (fette di patate fritte con buccia in olio profondo)	POR	28,00 HRK
RATATOUILLE FATTO IN CASA CON ORZO (radici saltati, pomodori, peperoni, zucchine, melanzane, orzo bollito e patate)	POR	28,00 HRK
VERDURE GRIGLIATE E FUNGHI (verdure e funghi fritti su una griglia, conditi con olio extra vergine di oliva)	POR	28,00 HRK
VERDURE AL BURRO (varie verdure cotte e saltate, fagioli, carote, zucchine, cavoletti, fagioli ...)	POR	28,00 HRK
INSALATE FRESCHE A FOGLIA DALL'OFFERTA GIORNALIERA (lattuga, cicoria, valeriana, rucola ...)	POR	22,00 HRK
INSALATE DI VERDURE FRESCHE DALL'OFFERTA GIORNALIERA (cavolo fresco, pomodoro, cipollootto, paprika, cetriolo, ravanello ...)	POR	22,00 HRK
PANE FATTO IN CASA	POR	11,00 HRK

DOLCI

STRUDEL DI MELE	POR	22,00 HRK
STRUDEL DI PRUGNE	POR	22,00 HRK
TORTA AL FORMAGGIO	POR	30,00 HRK
"MEDOVIK" (torta al miele)	POR	22,00 HRK
TORTA AL CIOCCOLATO	POR	27,00 HRK
TORTA DI CARRUBE E ARANCE (senza glutine)	POR	27,00 HRK
PALLINA DI GELATO DALLA SELEZIONE GIORNALIERA		8,00 HRK

Tutti i piatti della Casa di Lika "Lička kuća" sono fatti con basi a base di carne e verdure fresche, senza additivi e preparazioni artificiali. Pasta, involtini, pane e dolci sono fatti a mano ogni giorno nel nostro laboratorio di pasticceria e dessert. I piatti alla griglia e sotto il coperchio sono preparati su carbonella e legno selezionati.

Per presentare eventuali reclami recarsi alla cassa.

IVA inclusa nel prezzo.

PLATS FROIDS

PLATEAU «DAŠČICA» DE LIKA  Lika Quality
(bacon fumé maison, saucisse fumée sèche, cretons, saucisse de porc fumée, fromage «škripavac», fromage fumé au paprika, fromage basa de Lika, légumes aigres)

POR 55,00 HRK

GOÛTS DE FROMAGE DE LIKA  Lika Quality
(basa, «škripavac», de Krasno, de Velebit, de Pag, fromage fumé, miel de Lika, noix)

POR 66,00 HRK

SOUPES

SOUPE DE BŒUF AUX NOUILLES MAISON
(soupe claire de bœuf et légumes avec nouilles maison)

POR 27,00 HRK

SOUPE À LA CRÈME AUX LÉGUMES
(légumes mijotés frais, croûtons, crème sure)

POR 22,00 HRK

MAISON DE LIKA  Lika Quality
(agneau, légumes, citron, crème fraîche)

POR 31,00 HRK

PLATS DE PATES A LA MAIN, BOULETTES ET ORZO

TORTELLINI FARCI AU FROMAGE COTTAGE
(tortellini à la main sur crème de citrouille, pesto de roquette, graines de citrouille grillées, champignons sautés, fromage de vache mûr)

POR 77,00 HRK

NOUILLES VERTES AVEC SAUCE
(nouilles aux épinards maison, avec une sauce tomates et d'herbes méditerranéennes et du fromage de vache mûr)

POR 66,00 HRK

BOULETTES FARCI À LA TRUITA FUMÉE ET AU JAMBON
(boulettes de pommes de terre à la main de Lika farcis de truite fumée froide et de jambon, cuits au vin blanc)

POR 99,00 HRK

ORGE D'AGNEAU  Lika Quality
(viande d'agneau braisée de Lika, bouillie d'orge avec bière noire de Velebit)

POR 99,00 HRK

PLAT PRINCIPAL

CÔTELETTE D'AGNEAU AVEC DES FINES HERBES  Lika Quality (Côtelette d'agneau de Lika cuite lentement sous vide et cuite au four, crème de chou-fleur, légumes sautés, sauce au thym)	POR	143,00 HRK
«ZAVEŽLJAJ» DE LIKA  Lika Quality (Viande d'agneau de Lika, brandy de prune de Lika, pommes de terre de Lika, carottes, céleri, tomates, fines herbes)	POR	121,00 HRK
BURGER D'AGNEAU  Lika Quality (agneau haché de Lika, fromage «škripavac» avec pommes de terre à l'oignon et au bacon, sauce de fromage «basa» et aneth, croustilles d'oignon, poivrons rôtis)	POR	121,00 HRK
SAUCISSES MAISON SUR RATATOUILLE D'ORGE (saucisses de bœuf pures à l'intestin d'agneau, fumées à froid sur du bois sélectionné, orge aux légumes mijotés, oignons sautés au vin blanc)	POR	105,00 HRK
SALADE DE TRUITE FUMÉE (filet de truite fumée à froid à base de trévise, salade verte, mâche, fromage «škripavac» râpé, avec vinaigrette à l'huile d'olive, vinaigre de cidre de pomme, aneth et échalotes)	POR	77,00 HRK
SALADE CHAude-FROIDE AVEC FILET DE POULET GRILLÉ (filet de poulet frais à base de mâche, chicorée rouge, salade verte, chou frais, carottes fraîches, yaourt et vinaigrette au citron)	POR	66,00 HRK

PLATS GRILLÉS

TRUITE GRILLÉE	POR	77,00 HRK
ENTRECÔTE (steak de bœuf vieilli à l'avant du dos, 400 g)	POR	245,00 HRK
ROMSTECK (steak de bœuf vieilli de la partie médiane du dos, 350 g)	POR	176,00 HRK
BIFTECK (steak de bœuf vieilli des filets de porc, 250 g)	POR	200,00 HRK
SAUCISSES MAISON (saucisses maison, faites de bœuf pur dans l'intestin d'agneau, fumé à froid sur du bois sélectionné)	POR	77,00 HRK
BROCHETTES DE COU DE PORC (cou de porc frais, bacon maison)	POR	72,00 HRK

GRILL PIQUE-NIQUE
(brochette de cou de porc, burger d'agneau, saucisse maison,
pilon et jarret de poulet marinés et bacon fumé)

POR 115,00 HRK

PILON ET JARRET DE POULET MARINÉS ET FARCIS DE FROMAGE «ŠKRIPAVAC»
(mariné avec du miel et de la bière Velebit noire)

POR 83,00 HRK

REPAS TRADITIONNELS (repas sur rendez-vous)

AGNEAU DE LIKA CUIT SUR LE GRILLE  **Lika Quality**
(Agneau Lika préparé traditionnellement sur le grille sur un feu et une
grille en bois de hêtre et de charme). Prix au kilogramme.

1 KG 240,00 HRK

AGNEAU CUIT AUX CENDRES «PEKA»  **Lika Quality**
(Agneau Lika préparé de façon traditionnelle avec des pommes de terre Lika
recouvertes d'une cloche en métal – «peka», grillé, salade de votre choix)

POR 135,00 HRK

VEAU CUIT AUX CENDRES «PEKA»
(morceaux de veau sélectionnés préparés avec des pommes de terre de Lika,
traditionnellement recouvert d'une cloche en métal – «peka»,
grillé, salade de votre choix)

POR 135,00 HRK

JARRET DE VEAU À LA PEKA (pour 2 personnes)
(partie de veau spécialement séparée, extrêmement juteuse et savoureuse,
préparée avec des pommes de terre de Lika de façon traditionnelle,
recouverte d'une cloche en métal – «peka», grillée, salade de votre choix)

POR 240,00 HRK

«KALJA» DE LIKA  **Lika Quality**
(soupe traditionnelle préparée à partir d'agneau, de bœuf et de veau,
avec légumes-racines et chou et pommes de terre de Lika)

POR 95,00 HRK

SÉLECTION DE RÔTIS TRADITIONNELS (pour 2 personnes)  **Lika Quality**
(combinaison d'agneau Lika à la «peka» et de veau à la «peka»,
préparé de façon traditionnelle avec des pommes de terre de Lika,
salade de votre choix)

POR 260,00 HRK

«POLICE» DE LIKA  **Lika Quality**
(pommes de terre de Lika avec pelure, coupées en deux et préparées
à la «peka» avec du bacon maison)

POR 28,00 HRK

ACCOMPAGNEMENTS, SUPPLÉMENTS, SAUCES ET SALADES

POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ET BACON  Lika Quality (Cubes de pommes de terre de Lika cuits puis frits à l'oignon et au bacon fumé)	POR	28,00 HRK
PURÉE À LA CRÈME  Lika Quality (pommes de terre de Lika à la crème et au fromage «basa», éventuellement avec l'ajout de citrouille ou d'huile d'olive)	POR	28,00 HRK
POMMES DE TERRE AVEC PELURE  Lika Quality (tranches de pomme de terre frites avec pelure dans l'huile profonde)	POR	28,00 HRK
RATATOUILLE FAIT MAISON AVEC DE L'ORGE (légumes-racines cuits, tomates, poivrons, courgettes, aubergines, orge bouillie et pommes de terre)	POR	28,00 HRK
LÉGUMES GRILLÉS ET CHAMPIGNONS (légumes et champignons frits sur une plaque de grill, assaisonnés avec de l'huile d'olive extra vierge)	POR	28,00 HRK
LÉGUMES AU BEURRE (divers légumes cuits et sautés, haricots, carottes, courgettes, choux de Bruxelles, haricots...)	POR	28,00 HRK
SALADES DE FEUILLES FRAÎCHES DE L'OFFRE QUOTIDIENNE (laitue, chicorée, mâche, roquette...)	POR	22,00 HRK
SALADES DE LÉGUMES FRAIS DE L'OFFRE QUOTIDIENNE (chou frais, tomate, ciboule, paprika, concombre, radis...)	POR	22,00 HRK
PAIN FAIT MAISON	POR	11,00 HRK

DESSERTS

STRUDEL AUX POMMES	POR	22,00 HRK
STRUDEL AUX PRUNES	POR	22,00 HRK
CHEESECAKE	POR	30,00 HRK
«MEDOVÍK» (Gâteau au miel)	POR	22,00 HRK
GÂTEAU AU CHOCOLAT	POR	27,00 HRK
GÂTEAU À LA CAROUBE ET À L'ORANGE (sans gluten)	POR	27,00 HRK
BOULE DE CRÈME GLACÉE DE LA SÉLECTION QUOTIDIENNE		8,00 HRK

Tous les plats de la maison de Lika «Lička kuća» sont préparés à partir de fondations à base de légumes frais et de viande, sans additifs ni préparations artificielles. Les pâtes, boulettes, pains et desserts sont confectionnés à la main tous les jours dans notre atelier boulangerie et dessert. Les plats du grill et à la «peka» sont préparés sur le charbon de bois et du bois sélectionnés.

Avis sur le mode de dépôt des plaintes des consommateurs se trouve au restaurant à la caisse.

TVA inclus dans le prix.



RESTORAN **LIČKA KUĆA**

T: +385 (0) 53 751 382

Javna ustanova Nacionalni park Plitvička jezera
53231 Plitvička Jezera, Josipa Jovića 19, Hrvatska/Croatia
www.np-plitvicka-jezera.hr
OIB 91109303119



PLITVIČKA JEZERA

Nacionalni park • National Park

ODJEL TURISTIČKE PRODAJE /
SALES DEPARTMENT
T: +385(0)53 751 014; 751 015
F: +385(0)53 751 013
E: info@np-plitvicka-jezera.hr