



**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

COUVERT, postav
(kućno rađena pašteta od teleće jetre i tradicionalni namaz – basa - iz vlastite fermentacijske komore)

POR 15,00 KN

JUHE

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

POR 35,00 KN

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

POR 30,00 KN

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

POR 40,00 KN

JELA OD RUČNO RAĐENE TJESTENINE, VALJUŠCI I ORZO

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

POR 90,00 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 105,00 KN

GLAVNA JELA

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

POR 130,00 KN

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

POR 145,00 KN

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

POR 210,00 KN

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

POR 130,00 KN

DIMLIJENI SEITAN NA KUS-KUSU I SOTIRANOM POVRĆU POR 130,00 KN
(dimljeni seitan mariniran u teriyaki umaku i pržen uz začinjeni kus-kus iz povrtnog temeljca i soja umaka , sotirano povrće, sezam)

SALATA S DIMLJENOM PASTRVOM POR 80,00 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 70,00 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 85,00 KN

RIB-EYE STEAK POR 260,00 KN
(odrezak iz prednjeg dijela junećeg hrpta, bez kosti, odležavan postupkom mokrog zrenja do 21 dan. Sporo kuhan u vakuumu pa dovršen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta. 400 g.)

RUMPSTEAK POR 200,00 KN
(odrezak iz srednjeg dijela junećeg hrpta, bez kosti, odležavan postupkom mokrog zrenja do 21 dan. Sporo kuhan u vakuumu pa dovršen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta. 350 g.)

BEEFSTEAK POR 230,00 KN
(odrezak iz juneće pisanice, bez kosti, odležavan postupkom mokrog zrenja do 21 dan. Sporo kuhan u vakuumu pa dovršen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta. 250 g.)

TELEĆI T-BONE STEAK POR 290,00 KN
(odrezak iz srednjeg dijela telećeg hrpta - dijelom beefsteak, dijelom rumpsteak. Sporo kuhan u vakuumu pa dovršen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta. 500 g.)

TELEĆI TOMAHAWK STEAK POR 260,00 KN
(odrezak iz prednjeg dijela telećeg hrpta – rib-eye zajedno sa rebrom. Sporo kuhan u vakuumu pa dovršen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta. 350 g.)

DOMAĆE JUNEĆE KOBASICE POR 95,00 KN
(kobasice kućne izrade, od čistog junećeg mesa u janjećem crijevu, hladno dimljene na biranom drvetu)

GRILL PIKNIK POR 130,00 KN
(ražnjić od svinjskog vrata, janjeća pljeskavica, domaća kobasica, marinirani pileći batak i zabatak i dimljena slanina)

PILEĆI BATAK / ZABATAK MARINIRAN U SOKU OD JABUKE S GRILLA POR 105,00 KN
(iskošteni batak i zabatak 24 sata mariniran u salamuri od jabučnog soka, kuhan u vakuumu i dovršen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta)

TRADICIONALNA JELA (jela po najavi)

JANJETINA IZ LIKE S RAŽNJA  Lika Quality (janjetina iz Like pripremljena tradicionalno-na ražnju iznad vatre i žara od drveta bukve i graba)	1 KG	280,00 KN
JANJETINA ISPOD PEKE  Lika Quality (janjetina iz Like pripremljena na tradicionalni način s krumpirom iz Like pokrivena metalnim zvonom – pekom, pod žarom, salata po izboru)	POR	170,00 KN
TELETINA ISPOD PEKE (birani dijelovi mesa teletine pripremljeni s krumpirom iz Like, na tradicionalni način pokriveni metalnim zvonom – pekom, u žaru, salata po izboru)	POR	170,00 KN
LIČKA KALJA  Lika Quality (tradicionalno jušno jelo pripremljeno od mesa janjetine, junetine i teletine, sa korjenastim povrćem i kupusom te krumpirom iz Like)	POR	105,00 KN
IZBOR TRADICIONALNIH PEČENJA  Lika Quality (kombinacija ličke janjetine ispod peke te teletine ispod peke, pripremljeno na tradicionalni način s krumpirom iz Like, salata po izboru)	POR	260,00 KN
LIČKE POLICE  Lika Quality (krumpir iz Like u kori, prepolovljen i pripremljen à la peka s domaćom slaninom)	POR	28,00 KN
KRUMPIR ISPOD PEKE (lički krumpir, korjenasto povrće i začini, pripremljeno na tradicionalni način ispod peke)	POR	28,00 KN

JELA ZA DJECU

ZELENI REZANCI U ŠALŠI (domaći rezanci od špinata, sa šalšom od rajčica i mediteranskog bilja te zrelim kravljim sirom)	POR	75,00 KN
PILEĆI ŠTAPIĆI U CORN FLAKESU UZ PIRE KRUMPIR (pržena pileća prsa panirana u kukuruznim pahuljicama, kućni pire krumpir izrađen sa maslacem i mlijekom, crveni kupus, cherry rajčica)	POR	70,00 KN
RAŽNJIĆI OD SVINJSKOG VRATA (svježi svinjski vrat, domaća slanina)	POR	85,00 KN

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	32,00 KN
KREMASTI PIRE KRUMPIR  Lika Quality (krumpir iz Like s vrhnjem i basom, po želji uz dodatak bučinog ili maslinovog ulja)	POR	32,00 KN
KRUMPIR U KORI  Lika Quality (kriške krumpira pržene s korom u dubokom ulju)	POR	32,00 KN

DOMAĆI ĐUVEČ S JEČMOM (pirjano korjenasto povrće, rajčica, paprika, tikvica, patlidžan, kuhani ječam i krumpir)	POR	32,00 KN
POVRĆE I GLJIVE S GRILLA (povrće i šampinjoni poprženi na grill ploči, začinjeni ekstra djevičanskim maslinovim uljem)	POR	32,00 KN
POVRĆE NA MASLACU (razno kuhano pa sotirano povrće, mahune, mrkva, tikvice, prokulica, bob...)	POR	32,00 KN
SVJEŽE LISNATE SALATE IZ DNEVNE PONUDE (zelena salata, radič, matovilac ,rikula...)	POR	28,00 KN
SVJEŽE POVRTNE SALATE IZ DNEVNE PONUDE (svježi kupus, rajčica, mladi luk, paprika, krastavac, rotkvica ...)	POR	28,00 KN
KRUH IZ KUĆNE PEKARE (Ručno premiješavan tri puta, dizan na sobnoj temperaturi više sati. Hrustave korice, bez aditiva i umjetnih dodataka.)	POR	15,00 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	20,00 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

COUVERT
(homemade veal liver pate and traditional spread – basa cheese - from our own fermentation chamber)

POR 15,00 KN

SOUPS

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

POR 35,00 KN

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

POR 30,00 KN

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

POR 40,00 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 90,00 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 105,00 KN

MAIN COURSE

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

POR 130,00 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 145,00 KN

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 210,00 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 130,00 KN

SMOKED SEITAN ON COUS-COUS AND SAUTÉED VEGETABLES POR 130,00 KN
(smoked seitan marinated in teriyaki sauce and fried with spicy couscous from vegetable stock and soya sauce, sautéed vegetables, sesame)

SMOKED TROUT SALAD POR 80,00 KN
(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)

HOT AND COLD SALAD WITH GRILLED CHICKEN FILLET POR 70,00 KN
(fresh chicken fillet on a bed of lamb's lettuce, red chicory, lettuce, fresh cabbage, fresh carrots, yogurt and lemon dressing)

BARBECUE

BARBECUED TROUT POR 85,00 KN

RIBEYE STEAK POR 260,00 KN
(steak from the front part of beef back, boneless, aged by the process of wet ripening for up to 21 days. Slowly cooked in a vacuum and finished on a grill with natural wood charcoal. 400 g)

RUMPSTEAK POR 200,00 KN
(steak from the middle part of beef back, boneless, aged by the process of wet ripening for up to 21 days. Slowly cooked in a vacuum and finished on a grill with natural wood charcoal. 350 g)

BEEFSTEAK POR 230,00 KN
(tenderloin steak, boneless, aged by the process of wet ripening for up to 21 days. Slowly cooked in a vacuum and finished on a grill with natural wood charcoal. 250 g)

VEAL T-BONE STEAK POR 290,00 KN
(steak from the middle part of veal back - partly beefsteak, partly rumpsteak. Slowly cooked in vacuum and finished on the grill with charcoal of natural wood. 500 g)

VEAL TOMAHAWK STEAK POR 260,00 KN
(steak from the front part of veal back - rib-eye together with the rib. Slowly cooked in a vacuum and finished on the grill with charcoal of natural wood. 350 g)

HOMEMADE SAUSAGES POR 95,00 KN
(home-made pure beef sausages stuffed in a lamb-intestine casing, smoked on wood the traditional way)

BARBECUE PICNIC POR 130,00 KN
(pork neck kebab, young beef patty, homemade sausage, marinated chicken leg and thigh, smoked bacon)

CHICKEN THIGH/DRUM MARINATED IN APPLE JUICE, GRILLED POR 105,00 KN
(boneless thigh and drum marinated in apple juice brine for 24 hours, cooked in vacuum and finished on a grill with natural wood charcoal)

TRADITIONAL DISHES (have to be ordered in advance)

BARBECUED LIKA LAMB  Lika Quality (Lika lamb prepared the traditional way on a spit over fire and hot ashes made up of beech and hornbeam wood)	1 KG	280,00 KN
LAMB ROASTED UNDER THE BELL  Lika 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	170,00 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	170,00 KN
"LIČKA KALJA"  Lika Quality (traditional soup-like dish made with lamb, young beef and veal, root vegetables, cabbage and potatoes from Lika)	POR	105,00 KN
SELECTION OF TRADITIONAL ROASTS (portion for two)  Lika 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  Lika Quality (potatoes from Lika in skins, sliced in half and prepared à la peka with homemade bacon)	POR	28,00 KN

KIDS MENU

WIDE GREEN NOODLES WITH TOMATO SAUCE (homemade spinach noodles, with salsa made with tomatoes, Mediterranean herbs, and mature cow cheese)	POR	75,00 KN
CHICKEN STICKS IN CORN FLAKES WITH MASHED POTATOES (fried chicken breast breaded in cornflakes, homemade mashed potatoes made with butter and milk, red cabbage, cherry tomatoes)	POR	70,00 KN
PORK NECK KEBAB (fresh pork neck, homemade bacon)	POR	85,00 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	32,00 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	32,00 KN
PEELED POTATOES  Lika Quality (slices of potato fried with peel in deep oil)	POR	32,00 KN
HOMEMADE "ĐUVEČ" (CASSEROLE) WITH BARLEY  Lika Quality (stewed root vegetables with cooked barley and potatoes)	POR	32,00 KN

GRILLED VEGETABLES (vegetables grilled on a grill plate, seasoned with extra virgin olive oil)	POR	32,00 KN
VEGETABLES SAUTÉED IN BUTTER (cooked vegetables, green beans, carrots, peas, salted potatoes sautéed in butter in a pan)	POR	32,00 KN
FRESH LEAFY SALADS FROM THE MENU DU JOUR (green salad, chicory, lamb's lettuce, arugula)	POR	28,00 KN
FRESH VEGETABLE SALADS FROM THE MENU DU JOUR (fresh cabbage, tomato, scallion, paprika, cucumber, radish)	POR	28,00 KN
HOMEMADE BREAD Kneaded by hand three times, raised at room temperature for several hours. Crispy crust, without additives and artificial ingredients.	POR	15,00 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	20,00 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)

COUVERT POR 15,00 KN

(hausgemachte Kalbsleberpastete und traditioneller Basa-Aufstrich aus eigener Fermentationskammer)

SUPPEN

RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN POR 35,00 KN

(klare Rind- und Gemüsesuppe mit hausgemachten Nudeln)

FEINE GEMÜSE-CREME-SUPPE POR 30,00 KN

(geschmorrtes frisches Gemüse, Croutons, Sauerrahm)

LIKASUPPE  Lika Quality POR 40,00 KN

(Lammfleisch, Gemüse, Zitrone, Rahm)

HANDGEMACHTE PASTA, NOCKERL UND ORZOTTOGERICHTE

TORTELLINI GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE POR 90,00 KN

(handgemachte Tortellini auf Kürbiscreme, Rucola-Pesto, geröstete Kürbiskerne, sautierte Pilze, reifer Kuhkäse)

NOCKERLN GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND SCHINKEN POR 99,00 KN

(handgemachte Lika-Kartoffelknöckerl, gefüllt mit kaltgeräucherter Forelle und Schinken, gedünstet in Weißwein)

LAMM ORZOTTO  Lika Quality POR 105,00 KN

(geschmortes Lammfleisch aus Lika, Gerstenbrei mit dunklem Velebit-Bier)

HAUPTGÄNGE

LIKA-BÜNDEL  Lika Quality POR 130,00 KN

(Lammfleisch aus Lika, Lika-Pflaumenschnaps, Kartoffeln aus Lika, Karotten, Sellerie, Tomaten und Kräuter)

LAMMFRIKADELLE  Lika Quality POR 145,00 KN

(Lammhackfleisch aus Lika, Škripavac-Käse mit Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck, Basekäse- und Dillsauce, Zwiebelchips, geröstete Paprika)

LAMMKOTELETT MIT EINER KRÄUTERKRUSTE  Lika Quality POR 210,00 KN

(Lika-Schnitzel, im Vakuum gegart und im Ofen gebacken, Blumenkohlcreme, sautiertes Gemüse, Thymiansauce)

HAUSGEMACHTE WÜRSTCHEN AUF GERSTEDSCHUWETSCH (reine Rindfleischwürste im Lammdarm, kaltgeräuchert auf ausgewähltem Holz, Gerste mit gedünstetem Gemüse und in Weißwein sautierten Zwiebeln)	POR	130,00 KN
GERÄUCHERTER SEITAN MIT COUSCOUS UND SAUTIERTEM GEMÜSE (geräucherter Seitan, in Teriyaki-Sauce mariniert und mit Würzcoucous aus Gemüsebrühe und Sojasauce gebraten, sautiertes Gemüse, Sesam)	POR	130,00 KN
SALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE (Filet aus kaltgeräucherter Forelle mit Radicchio, Salat, Schafmälchen, geriebenem Škripavac-Käse, mit Dressing aus Olivenöl, Apfelessig, Dill und Schalotten)	POR	80,00 KN
HEIß-KALTER SALAT MIT GEGRILLTEM HÄHNCHENFILET (frisches Hähnchenfilet auf Dillbasis, roter Radicchio, Salat, frischer Kohl, frische Karotten, Joghurt und Zitronendressing)	POR	70,00 KN

GEGRILLTE GERICHTE

GEGRILLTE FORELLE	POR	85,00 KN
RIB-EYE-STEAK (Steak aus dem vorderen Teil eines Rinderrückens, entbeint, bis zu 21 Tage nass gereift. Langsam im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 400 g.)	POR	260,00 KN
RUMPSTEAK (Steak aus dem mittleren Teil eines Rinderrückens, entbeint, bis zu 21 Tage nass gereift. Langsam im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 350 g.)	POR	200,00 KN
BEEFSTEAK (Steak aus der Rinderlende, entbeint, bis zu 21 Tage nass gereift. Langsam im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 250 g.)	POR	230,00 KN
T-BONE-STEAK VOM KALB (Steak aus dem mittleren Teil einer Kalbslende – teils Beefsteak, teils Rumpsteak. Langsam im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 500 g.)	POR	290,00 KN
TOMAHAWK-STEAK VOM KALB (Steak aus dem vorderen Teil einer Kalbslende – Rib-Eye-Steak mit Rippenstück. Langsam im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 350 g.)	POR	260,00 KN
HAUSGEMACHTE WÜRSTCHEN (hausgemachte Würstchen aus reinem Rindfleisch im Lammdarm, kaltgeräuchert auf ausgewähltem Holz)	POR	95,00 KN
PICKNICKGRILL (Schweinekammspieße, Lammfrikadelle, Hausgemachte Würstchen, marinerter Hühnertrommelstock und Schenkel und geräucherter Speck)	POR	130,00 KN
HÄHNCHENOBER- UND UNTERSCHENKEL, IN APFELSAFT MARINIERT, GEGRILLT (entbeinter Ober- und Unterschenkel, 24 Stunden in der Apfelsaftsole mariniert, im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt)	POR	105,00 KN

TRADITIONELLE MAHLZEITEN (Mahlzeiten nach Vereinbarung)

LIKA LAMM AM SPIEß  Lika Quality (Lika Lamm traditionell zubereitet am Spieß über Buchen- und Hainbuchenholzfeuer und -Glut.) Preis pro Kilogramm.	1 KG	280,00 KN
LAMM UNTER DER PEKA  Lika 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	170,00 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	170,00 KN
TRADITIONELLER LIKA SAUERKRAUTEINTOPF – „KALJA“  Lika Quality (traditioneller Eintopf aus Lamm, Rind und Kalbfleisch, mit Wurzelgemüse, Sauerkraut und Kartoffeln aus Lika)	POR	105,00 KN
AUSWAHL TRADITIONELLER BRATEN (für 2 personen)  Lika Quality (Kombination von Lika Lamm und Kalbfleisch unter der Peka, traditionell zubereitet mit Kartoffeln aus Lika, Salat Ihrer Wahl)	POR	260,00 KN
LIKA KARTOFFELHÄLFETEN  Lika Quality (Kartoffeln aus Lika in Schale, halbiert und in der Peka, mit hausgemachtem Speck, zubereitet)	POR	28,00 KN

GERICHTE FÜR KINDER

SPINATNUDELN IN SOße (hausgemachte Spinatnudeln mit einer Soße aus Tomaten und mediterranen Kräutern und reifem Kuhkäse)	POR	75,00 KN
HÄNCHENSTÄBCHEN MIT CORNFLAKES-PANADE MIT KARTOFFELPÜREE (gebratene Hähnchenbrust mit Cornflakes-Panade, hausgemachtes Kartoffelpüree mit Butter und Milk, Rotkohl, Kirschtomaten)	POR	70,00 KN
SCHWEINEKAMMSPIEßE (frischer Schweinekamm, hausgemachter Speck)	POR	85,00 KN

BEILAGEN, EXTRAS, SAUCEN UND SALATE

KARTOFFELN MIT ZWIEBELN UND SPECK  Lika Quality (Lika Kartoffelwürfel gekocht und mit Zwiebeln und geräuchertem Speck gebraten)	POR	32,00 KN
CREMIGES KARTOFFELPÜREE  Lika Quality (Kartoffeln aus Lika mit Sahne und Basa-Käse, optional mit Kürbis- oder Olivenöl)	POR	32,00 KN
KARTOFFELN IN DER SCHALE  Lika Quality (In Öl frittierte Kartoffelscheiben mit Schale)	POR	32,00 KN

HAUSGEMACHTER GERSTEDSCHUWETSCH (gedünstetes Wurzelgemüse, Tomaten, Paprika, Zucchini, Auberginen, gekochte Gerste und Kartoffeln)	POR	32,00 KN
GEGRILLTES GEMÜSE UND PILZE (Auf der Grillplatte gegrilltes Gemüse und Pilze mit Nativen Olivenöl extra)	POR	32,00 KN
BUTTERGEMÜSE (verschiedene gekochte und sautierte Gemüse, Bohnen, Karotten, Zucchini, Rosenkohl, Bohnen ...)	POR	32,00 KN
FRISCHE BLATTSALATE AUS DEM TAGESANGEBOT (Salat, Chicorée, Dill, Rucola ...)	POR	28,00 KN
FRISCHE GEMÜSESALATE AUS DEM TAGESANGEBOT (frischer Kohl, Tomate, Frühlingszwiebel, Paprika, Gurke, Radieschen...)	POR	28,00 KN
BROT AUS DER HAUSBÄCKEREI Dreimal von Hand gemischt, mehrere Stunden bei Raumtemperatur hefegetrieben. Mit knuspriger Kruste, ohne natürliche oder künstliche Zusatzstoffe.	POR	15,00 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	20,00 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
COPERTO (paté di fegato di vitello fatto in casa e crema tradizionale – "basa" - dalla nostra camera di fermentazione)	POR	15,00 HRK

ZUPPE

ZUPPA DI MANZO CON TAGLIATELLE FATTE IN CASA (chiara zuppa di manzo e verdure con pasta fatta in casa)	POR	35,00 HRK
VELLUTATA DI VERDURE (verdure fresche saltate, crostini, panna acida)	POR	30,00 HRK
ZUPPA DELLA LIKA  Lika Quality (agnello, verdure, limone, panna)	POR	40,00 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	90,00 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	105,00 HRK

SECONDI PIATTI

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	130,00 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	145,00 HRK
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	210,00 HRK

SALSICCE FATTE IN CASA SU RATATOUILLE D'ORZO POR 130,00 HRK
(salsicce di manzo pure nell'intestino di agnello, affumicate a freddo su legno selezionato, orzo in verdure stufate, cipolle saltate nel vino bianco)

SEITAN AFFUMICATO SU COUSCOUS E VERDURE SALTATE POR 130,00 HRK
(seitan affumicato, marinato in salsa teriyaki e fritto con couscous piccante di brodo vegetale e salsa di soia, verdure saltate, sesamo)

INSALATA CON TROTA AFFUMICATA POR 80,00 HRK
(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)

INSALATA CALDA E FREDDA CON FILETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA POR 70,00 HRK
(filetto di pollo fresco su una base di valeriana, cicoria rossa, lattuga, cavolo fresco, carote fresche, yogurt e salsa di limone)

PIATTI ALLA GRIGLIA

TROTA ALLA GRIGLIA POR 85,00 HRK

COSTATA DI MANZO POR 260,00 HRK
(bistecca dalla parte anteriore del dorso di manzo, disossata, stagionata a umido fino a 21 giorni. Cotta lentamente sottovuoto e rifinita alla griglia con carbone di legna naturale. 400 g.)

RUMPSTEAK POR 200,00 HRK
(bistecca dalla parte media del dorso di manzo, disossata, stagionata a umido fino a 21 giorni. Cotta lentamente sottovuoto e rifinita alla griglia con carbone di legna naturale. 350 g.)

BISTECCA DI MANZO POR 230,00 HRK
(bistecca di filetto di manzo, disossata, stagionata a umido fino a 21 giorni. Cotta lentamente sottovuoto e rifinita alla griglia con carbone di legna naturale. 250 g.)

T-BONE BISTECCA DI VITELLO POR 290,00 HRK
(bistecca della parte centrale del dorso di vitello - parte filetto, parte controfiletto. Cotta lentamente sottovuoto e rifinita alla griglia con carbone di legna naturale. 500 g.)

BISTECCA DI VITELLO TOMAHAWK POR 260,00 HRK
(bistecca dalla parte anteriore del dorso di vitello – rib-eye insieme alla costata. Cotta lentamente sottovuoto e rifinita alla griglia con carbone di legna naturale. 350 g.)

SALSICCE FATTE IN CASA POR 95,00 HRK
(salsicce fatte in casa, fatte di puro manzo nell'intestino di agnello, affumicate a freddo su legno selezionato)

GRIGLIA PICNIC POR 130,00 HRK
(spiedino di maiale, hamburger di agnello, salsiccia fatta in casa, coscia e stinco di pollo marinati e pancetta affumicata)

COSCIA/SOVRACOSCIA DI POLLO MARINATA AL SUCCO DI MELA, ALLA GRIGLIA POR 105,00 HRK
(coscia e sovracosce disossate marinate in salamoia al succo di mela per 24 ore,
cotte sottovuoto e rifinite alla griglia con carbone di legna naturale)

CIBI TRADIZIONALI (cibi prenotati)

AGNELLO DELLA LIKA ALLO SPIEDO  Likा Quality	1 KG	280,00 HRK
(Agnello della Lika preparato tradizionalmente allo spiedo su un fuoco e una griglia in legno di faggio e carpino). Prezzo al chilogrammo.		
AGNELLO SOTTO LA CENERE  Likा Quality	POR	170,00 HRK
(Agnello della Lika preparato in modo tradizionale con patate della Lika ricoperte da una campana di metallo – “peka”, grigliata, insalata a scelta)		
VITELLO SOTTO LA CENERE	POR	170,00 HRK
(pezzi di vitello selezionati preparati con patate della Lika, tradizionalmente ricoperti da una campana di metallo – “peka”, grigliata, insalata a scelta)		
“KALJA” DELLA LIKA  Likा Quality	POR	105,00 HRK
(brodo tradizionale preparato con agnello, manzo e vitello, con radici, cavolo e patate della Lika)		
SELEZIONE DI ARROSTI TRADIZIONALI (per 2 persone)  Likा Quality	POR	260,00 HRK
(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)		
“POLICE” DELLA LIKA  Likा Quality	POR	28,00 HRK
(patate della Lika con la buccia, tagliate a metà e preparate sotto la cenere con la pancetta fatta in casa)		

PIATTI PER I BAMBINI

TAGLIATELLE VERDI CON SALSA	POR	75,00 HRK
(spaghetti di spinaci fatti in casa, con una salsa di pomodori ed erbe mediterranee e formaggio di mucca maturo)		
BASTONCINI DI POLLO AI CORN FLAKES CON PURÈ DI PATATE	POR	70,00 HRK
(petto di pollo fritto impanato con cornflakes, purè di patate fatto in casa con burro e latte, cavolo cappuccio rosso, pomodorini)		
SPIEDINI DI COLLO DI MAIALE	POR	85,00 HRK
(collo di maiale fresco, pancetta fatta in casa)		

CONTORNI, SUPPLEMENTI, SALSE E INSALATE

PATATE CON CIPOLE E PANCETTA  Likा Quality	POR	32,00 HRK
(Cubetti di patate della Lika cotti e fritti in cipolla e pancetta affumicata)		
PURÈ DI PATATE  Likा Quality	POR	32,00 HRK
(patate della Lika con panna e basa, facoltativamente con l'aggiunta di zucca o olio d'oliva)		

PATATE SBUCCiate  Lika Quality (fette di patate fritte con buccia in olio profondo)	POR	32,00 HRK
RATATOUILLE FATTO IN CASA CON ORZO (radici saltati, pomodori, peperoni, zucchine, melanzane, orzo bollito e patate)	POR	32,00 HRK
VERDURE GRIGLIATE E FUNGHI (verdure e funghi fritti su una griglia, conditi con olio extra vergine di oliva)	POR	32,00 HRK
VERDURE AL BURRO (varie verdure cotte e saltate, fagioli, carote, zucchine, cavoletti, fagioli ...)	POR	32,00 HRK
INSALATE FRESCHE A FOGLIA DALL'OFFERTA GIORNALIERA (lattuga, cicoria, valeriana, rucola ...)	POR	28,00 HRK
INSALATE DI VERDURE FRESCHE DALL'OFFERTA GIORNALIERA (cavolo fresco, pomodoro, cipollotto, paprika, cetriolo, ravanello ...)	POR	28,00 HRK
IL PANE NEL FORNO DI CASA L'impasto lavorato a mano tre volte, fatto lievitare a temperatura ambiente per diverse ore. Con crosta croccante, senza additivi e aggiunte artificiali.	POR	15,00 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	20,00 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
COUVERT (pâté de foie de veau maison et pâte traditionnelle – basa – de notre propre chambre de fermentation)	POR	15,00 HRK

SOUPES

SOUPE DE BŒUF AUX NOUILLES MAISON (soupe claire de bœuf et légumes avec nouilles maison)	POR	35,00 HRK
SOUPE À LA CRÈME AUX LÉGUMES (légumes mijotés frais, croûtons, crème sure)	POR	30,00 HRK
MAISON DE LIKA  Lika Quality (agneau, légumes, citron, crème fraîche)	POR	40,00 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	90,00 HRK
BOULETTES FARCI À LA TRUITE 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	105,00 HRK

PLAT PRINCIPAL

«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	130,00 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	145,00 HRK
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	210,00 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	130,00 HRK
SEITAN FUMÉ SUR COUSCOUS ET LÉGUMES SAUTÉS (seitan fumé mariné à la sauce teriyaki et frit avec du couscous épicé fait à base de bouillon de légumes et sauce soja, légumes sautés, sésame)	POR	130,00 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	80,00 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	70,00 HRK

PLATS GRILLÉS

TRUITE GRILLÉE	POR	85,00 HRK
ENTRECÔTE (steak de la partie d'avant du dos de bœuf, désossé, vieilli par le processus de maturation humide jusqu'à 21 jours. Cuit lentement sous vide puis grillé au charbon de bois naturel. 400 g.)	POR	260,00 HRK
ROMSTECK (steak de la partie centrale du dos de bœuf, désossé, vieilli par le processus de maturation humide jusqu'à 21 jours. Cuit lentement sous vide puis grillé au charbon de bois naturel. 350 g.)	POR	200,00 HRK
BIFTECK (steak de la longe de bœuf, désossé, vieilli par le processus de maturation humide jusqu'à 21 jours. Cuit lentement sous vide puis grillé au charbon de bois naturel. 250 g.)	POR	230,00 HRK
T-BONE DE VEAU (steak de la partie centrale du dos de veau – en partie bifteck, en partie rumsteck. Cuit lentement sous vide puis grillé au charbon de bois naturel. 500 g.)	POR	290,00 HRK
STEAK DE VEAU TOMAHAWK (steak de la partie d'avant du dos de veau – rib-eye avec la côte. Cuit lentement sous vide puis grillé au charbon de bois naturel. 350 g.)	POR	260,00 HRK
SAUCISSES MAISON (saucisses maison, faites de bœuf pur dans l'intestin d'agneau, fumé à froid sur du bois sélectionné)	POR	95,00 HRK
GRILL PIQUE-NIQUE (brochette de cou de porc, burger d'agneau, saucisse maison, pilon et jarret de poulet marinés et bacon fumé)	POR	130,00 HRK
CUISSE DE POULET MARINÉE AU JUS DE POMME, GRILLÉ (cuisse de poulet désossée marinée en saumure à base de jus de pomme pendant 24 heures, cuite sous vide puis grillée au charbon de bois naturel)	POR	105,00 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	280,00 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	170,00 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	170,00 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	105,00 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

REPAS POUR ENFANTS

NOUILLES VERTES AVEC SAUCE (nouilles aux épinards maison, avec une sauce tomates et d'herbes méditerranéennes et du fromage de vache mûr)	POR	75,00 HRK
BÂTONNETS DE POULET AUX FLOCONS DE MAÏS AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE (poitrine de poulet frite panée aux flocons de maïs, purée de pommes de terre maison au beurre et au lait, chou rouge, tomates cerises)	POR	70,00 HRK
BROCHETTES DE COU DE PORC (cou de porc frais, bacon maison)	POR	85,00 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	32,00 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	32,00 HRK
POMMES DE TERRE AVEC PELURE  Lika Quality (tranches de pomme de terre frites avec pelure dans l'huile profonde)	POR	32,00 HRK

RATATOUILLE FAIT MAISON AVEC DE L'ORGE (légumes-racines cuits, tomates, poivrons, courgettes, aubergines, orge bouillie et pommes de terre)	POR	32,00 HRK
LÉGUMES GRILLÉS ET CHAMPIGNONS (légumes et champignons frits sur une plaque de grill, assaisonnés avec de l'huile d'olive extra vierge)	POR	32,00 HRK
LÉGUMES AU BEURRE (divers légumes cuits et sautés, haricots, carottes, courgettes, choux de Bruxelles, haricots...)	POR	32,00 HRK
SALADES DE FEUILLES FRAÎCHES DE L'OFFRE QUOTIDIENNE (laitue, chicorée, mâche, roquette...)	POR	28,00 HRK
SALADES DE LÉGUMES FRAIS DE L'OFFRE QUOTIDIENNE (chou frais, tomate, ciboule, paprika, concombre, radis...)	POR	28,00 HRK
PAIN DE LA BOULANGERIE MAISON Petri à la main trois fois, levé à température ambiante pendant plusieurs heures. Avec une croûte croustillante, sans additifs ni suppléments artificiels.	POR	15,00 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	20,00 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

+385 (0) 99 26 27 406

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)053 751 013

E: info@np-plitvicka-jezera.hr