



**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 oznakom 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 POR 55,00 KN
(domaća dimljena slanina, suha dimljena kobasica, čvarci, dimljena pečenica, sir škripavac, dimljeni sir s paprikom, lička basa, ukiseljeno povrće)

OKUSI SIREVA LIKE  Lika Quality POR 66,00 KN
(basa, škripavac, krasnarski, velebitski, paški, dimljeni sir, med iz Like, orašasti plodovi)

COUVERT, postav POR 15,00 KN
(kućno rađena pašteta od teleće jetre i tradicionalni namaz – basa - iz vlastite fermentacijske komore)

JUHE

JUNEĆA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA POR 35,00 KN
(bistra juha od junetine i povrća s domaćim rezancima)

KREM JUHA OD POVRĆA POR 30,00 KN
(svježe pirjano povrće, krutoni, kiselo vrhnje)

LIČKA JUHA  Lika Quality POR 40,00 KN
(janjetina, povrće, limun, vrhnje)

JELA OD RUČNO RAĐENE TJESTENINE, VALJUŠCI I ORZO

TORTELLINI PUNJENI SKUTOM POR 90,00 KN
(ručno rađeni tortellini na kremi od buče, pesta od rikule, prženih bučinih sjemenki, sotirane gljive, zreli kravljji sir)

VALJUŠCI PUNJENI DIMLJENOM PASTRVOM I PRŠUTOM POR 99,00 KN
(ručno rađeni valjušci od krumpira iz Like punjeni hladno dimljenom pastrvom i pršutom, pirjani na bijelom vinu)

ORZOTO OD JANJETINE  Lika Quality POR 105,00 KN
(pirjano meso janjetine iz Like, ječmena kaša sa tamnim Velebitskim pivom)

GLAVNA JELA

LIČKI ZAVEŽLJAJ  Lika Quality POR 130,00 KN
(meso janjetine iz Like, lička šljivovica, krumpir iz Like, mrkva, celer, rajčica, začinsko bilje)

JANJEĆA PLJESKAVICA  Lika Quality POR 145,00 KN
(mljeveno meso od janjetine iz Like, sir škripavac uz krumpir s lukom i slaninom, umak od base i kopa, čips od luka, pečena paprika)

JANJEĆI KOTLET S KRUSTOM OD ZAČINSKOG BILJA  Lika Quality POR 210,00 KN
(kotlet janjetine iz Like sporo kuhan u vakuumu te zapečen u pećnici, krema od cvjetače, sotirano povrće, umak od timijana)

TRIS KOBASICE NA ĐUVEČU OD JEČMA POR 130,00 KN
(kobasice od čistog mesa junetine, svinjetine i teletine u janječem crijevu, hladno dimljene na biranom drvetu, ječam u pirjanom povrću, sotirani luk u bijelom vinu)

TRADICIONALNA JELA (jela po najavi)

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

JELA ZA DJECU

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

PRILOZI, DODACI, UMACI I SALATE

KRUMPIR S LUKOM I SLANINOM  Lika Quality	POR	32,00 KN
(kockice krumpira iz Like kuhane pa potom pržene na luku i dimljenoj slanini)		
KREMASTI PIRE KRUMPIR  Lika Quality	POR	32,00 KN
(krumpir iz Like s vrhnjem i basom, po želji uz dodatak bučinog ili maslinovog ulja)		
KRUMPIR U KORI  Lika Quality	POR	32,00 KN
(kriške krumpira pržene s korom u dubokom ulju)		

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 (zeleno 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
MEDOVİK (torta od meda)	POR	22,00 KN
ČOKOLADNA TORTA	POR	27,00 KN
TORTA OD ROGAČA I NARANČE (bez glutena)	POR	20,00 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 POR 55,00 KN
(homemade smoked bacon, dry smoked sausage, pork cracklings, smoked pork loin, Škripavac cheese, smoked cheese with sweet pepper, Basa cheese from Lika, pickled vegetables)

A TASTE OF LIKA'S CHEESES  Lika Quality POR 66,00 KN
(Basa, Škripavac, Krasno, Velebit, Pag and smoked cheese, honey, nuts)

COUVERT POR 15,00 KN
(homemade veal liver pate and traditional spread – basa cheese - from our own fermentation chamber)

SOUPS

YOUNG BEEF SOUP WITH HOMEMADE NOODLES POR 35,00 KN
(clear young beef and vegetable soup with homemade noodles)

CREAMY VEGETABLE SOUP POR 30,00 KN
(fresh stewed vegetables, croutons, sour cream)

LIKA SOUP  Lika Quality POR 40,00 KN
(traditional soup made with lamb, root vegetables and potatoes)

DISHES WITH HOMEMADE PASTA, GNOCCHI AND BARLEY

TORTELLINI FILLED WITH CURD POR 90,00 KN
(handmade tortellini served on a bed of pumpkin cream, arugula pesto, roasted pumpkin seeds, sautéed mushrooms, mature cow cheese)

HOMEMADE GNOCCHI STUFFED WITH SMOKED TROUT AND PROSCIUTTO POR 99,00 KN
(hand made gnocchi made of potatoes from Lika, smoked trout, prosciutto and white wine)

BARLEY WITH LAMB  Lika Quality POR 105,00 KN
(carefully selected Lika lamb meat, stewed with barley and Velebit dark beer)

MAIN COURSE

LIKA BUNDLE  Lika Quality POR 130,00 KN
(Lika lamb, Lika slivovitz, potatoes from Lika, carrots, celery, tomatoes, herbs)

LAMB PLJESKAVICA – HAMBURGER STEAK  Lika Quality POR 145,00 KN
(Lika lamb ground meat, Škripavac cheese, Potatoes with Onion and Bacon with Basa cheese, onion chips, grilled peppers and dill sauce)

LAMB CUTLET WITH HERB CRUST  Lika Quality POR 210,00 KN
(Lika lamb cutlet, slowly cooked in vacuum, baked in an oven on a bed of cauliflower cream with sautéed vegetables and thyme sauce)

TRIS SAUSAGES WITH PEPPER AND BARLEY RISOTTO POR 130,00 KN
(pure beef, pork and veal sausages in lamb casing, cold-smoked with selected woods, barley with sauteed vegetables, caramelized onions in white wine)

TRADITIONAL DISHES (have to be ordered in advance)

BARBECUED LIKA LAMB  Lika Quality	1 KG	280,00 KN
(Lika lamb prepared the traditional way on a spit over fire and hot ashes made up of beech and hornbeam wood)		
LAMB ROASTED UNDER THE BELL  Lika Quality	POR	170,00 KN
(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)		
VEAL ROASTED UNDER THE BELL	POR	170,00 KN
(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)		
"LIČKA KALJA"  Lika Quality	POR	105,00 KN
(traditional soup-like dish made with lamb, young beef and veal, root vegetables, cabbage and potatoes from Lika)		
SELECTION OF TRADITIONAL ROASTS (portion for two)  Lika Quality	POR	260,00 KN
(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)		
LIKA POTATO HALVES  Lika Quality	POR	28,00 KN
(potatoes from Lika in skins, sliced in half and prepared à la peka with homemade bacon)		

KIDS MENU

WIDE GREEN NOODLES WITH TOMATO SAUCE	POR	75,00 KN
(homemade spinach noodles, with salsa made with tomatoes, Mediterranean herbs, and mature cow cheese)		
CHICKEN STICKS IN CORN FLAKES WITH MASHED POTATOES	POR	70,00 KN
(fried chicken breast breaded in cornflakes, homemade mashed potatoes made with butter and milk, red cabbage, cherry tomatoes)		
PORK NECK KEBAB	POR	85,00 KN
(fresh pork neck, homemade bacon)		

SIDE DISHES, TOPPINGS, SAUCES AND SALADS

POTATOES WITH ONION AND BACON  Lika Quality	POR	32,00 KN
(diced Lika potatoes cooked and then fried with onions and bits of smoked bacon)		
CREAMY MASHED POTATOES  Lika Quality	POR	32,00 KN
(Lika potatoes with sour cream and Basa cheese, additionally sprinkled with pumpkin seed or olive oil if you wish so)		
PEELED POTATOES  Lika Quality	POR	32,00 KN
(slices of potato fried with peel in deep oil)		
HOMEMADE "ĐUVEČ" (CASSEROLE) WITH BARLEY  Lika Quality	POR	32,00 KN
(stewed root vegetables with cooked barley and potatoes)		

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

MEDOVİK (honey cake) POR 22,00 KN

CHOCOLATE CAKE POR 27,00 KN

CAROB AND ORANGE CAKE (gluten free) POR 20,00 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 Kürbiscrème, Rucola-Pesto, geröstete Kürbiskerne, sautierte Pilze, reifer Kuhkäse)		
NOCKERLN GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND SCHINKEN	POR	99,00 KN
(handgemachte Lika-Kartoffelnockerl, 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, Blumenkohlcrème, sautiertes Gemüse, Thymiansauce)		

TRIS-WÜRSTE AUF DJUVEC MIT GERSTE POR 130,00 KN
(reine Fleischwürste vom Rind, Schwein und Kalb im Lammdarm,
kalt geräuchert auf ausgewähltem Holz, Gerste in gedünstetem Gemüse,
sautierte Zwiebeln in Weißwein)

GERÄUCHERTER SEITAN MIT COUSCOUS UND SAUTIERTEM GEMÜSE POR 130,00 KN
(geräucherter Seitan, in Teriyaki-Sauce mariniert und mit Würzcouscous aus
Gemüsebrühe und Sojasauce gebraten, sautiertes Gemüse, Sesam)

SALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE POR 80,00 KN
(Filet aus kaltgeräucherter Forelle mit Radicchio, Salat,
Schafmälchen, geriebenem Škripavac-Käse, mit Dressing aus Olivenöl,
Apfelessig, Dill und Schalotten)

HEIß-KALTER SALAT MIT GEGRILLTEM HÄHNCHENFILET POR 70,00 KN
(frisches Hähnchenfilet auf Dillbasis, roter Radicchio, Salat, frischer Kohl,
frische Karotten, Joghurt und Zitronendressing)

GEGRILLTE GERICHTE

GEGRILLTE FORELLE POR 85,00 KN

RIB-EYE-STEAK POR 260,00 KN
(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.)

RUMPSTEAK POR 200,00 KN
(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.)

BEEFSTEAK POR 230,00 KN
(Steak aus der Rinderlende, entbeint, bis zu 21 Tage nass gereift. Langsam im
Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 250 g.)

T-BONE-STEAK VOM KALB POR 290,00 KN
(Steak aus dem mittleren Teil einer Kalbslende – teils Beefsteak, teils Rumpsteak.
Langsam im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 500 g.)

TOMAHAWK-STEAK VOM KALB POR 260,00 KN
(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.)

TRIS-WÜRSTE POR 95,00 KN
(hausgemachte reine Fleischwürste vom Rind, Schwein und Kalb im Lammdarm,
kalt geräuchert auf ausgewähltem Holz)

PICKNICKGRILL POR 130,00 KN
(Schweinekammspieße, Lammfrikadelle, Hausgemachte Würstchen,
marinierter Hühnertrommelstock und Schenkel und geräucherter Speck)

HÄHNCHENOBER- UND UNTERSCHENKEL, IN APFELSAFT MARINIERT, GEGRILLT POR 105,00 KN
(entbeinter Ober- und Unterschenkel, 24 Stunden in der Apfelsaftsole mariniert,
im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt)

TRADITIONELLE MAHLZEITEN (Mahlzeiten nach Vereinbarung)

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

GERICHTE FÜR KINDER

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

BEILAGEN, EXTRAS, SAUCEN UND SALATE

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

HAUSGEMACHTER GERSTEDSCHUWETSCH POR 32,00 KN
(gedünstetes Wurzelgemüse, Tomaten, Paprika, Zucchini, Auberginen, gekochte Gerste und Kartoffeln)

GEGRILLTES GEMÜSE UND PILZE POR 32,00 KN
(Auf der Grillplatte gegrilltes Gemüse und Pilze mit Nativen Olivenöl extra)

BUTTERGEMÜSE POR 32,00 KN
(verschiedene gekochte und sautierte Gemüse, Bohnen, Karotten, Zucchini, Rosenkohl, Bohnen ...)

FRISCHE BLATTSALATE AUS DEM TAGESANGEBOT POR 28,00 KN
(Salat, Chicorée, Dill, Rucola ...)

FRISCHE GEMÜSESALATE AUS DEM TAGESANGEBOT POR 28,00 KN
(frischer Kohl, Tomate, Frühlingszwiebel, Paprika, Gurke, Radieschen...)

BROT AUS DER HAUSBÄCKEREI POR 15,00 KN
Dreimal von Hand gemischt, mehrere Stunden bei Raumtemperatur hefegetrieben. Mit knuspriger Kruste, ohne natürliche oder künstliche Zusatzstoffe.

SÜSSE GERICHTE

APFELSTRUDEL POR 22,00 KN

PFLAUMENSTRUDEL POR 22,00 KN

KÄSETORTE POR 30,00 KN

MEDOVİK (Honigkuchen) POR 22,00 KN

SCHOKOLADENKUCHEN POR 27,00 KN

JOHANNISBROT- UND ORANGENKUCHEN (glutenfrei) POR 20,00 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	POR	55,00 HRK
(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)		
SAPORI DI FORMAGGIO DELLA LIKA  Lika Quality	POR	66,00 HRK
(formaggio "basa", scricchiolante "škripavac", formaggio di Krasno, di Velebit, di Pag, formaggio affumicato, miele della Lika, noci)		
COPERTO	POR	15,00 HRK
(paté di fegato di vitello fatto in casa e crema tradizionale – "basa" - dalla nostra camera di fermentazione)		

ZUPPE

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

PIATTI DI PASTA FATTA A MANO, GNOCCHI E ORZO

TORTELLINI RIPIENI DI RICOTTA	POR	90,00 HRK
(tortellini fatti a mano su crema di zucca, pesto di rucola, semi di zucca arrostiti, funghi saltati, formaggio di mucca maturo)		
INVOLTINI RIPIENI DI TROTA AFFUMICATA E PROSCIUTTO	POR	99,00 HRK
(involtini di patate fatti a mano da Lika ripieni di trota affumicata fredda e prosciutto, stufati nel vino bianco)		
ORZOTTO DI AGNELLO  Lika Quality	POR	105,00 HRK
(carne di agnello saltato della Lika, porridge d'orzo con birra scura di Velebit)		

SECONDI PIATTI

FASCIO DI CARNE DELLA LIKA  Lika Quality	POR	130,00 HRK
(Carne di agnello della Lika, brandy di prugne della Lika, patate della Lika, carote, sedano, pomodori, erbe)		
HAMBURGER DI AGNELLO  Lika Quality	POR	145,00 HRK
(agnello tritato della Lika, formaggio scricchiolante "škripavac" con patate con cipolla e pancetta, salsa di "basa" e aneto, patatine di cipolla, peperoni arrostiti)		
COSTOLETTA D'AGNELLO CON UNA CROSTA DI ERBE  Lika Quality	POR	210,00 HRK
(Cotoletta della Lika lentamente cotta nel vuoto e cotta al forno, crema di cavolfiore, verdure saltate, salsa di timo)		

TRIO DI SALSICCE ADAGIATE SU ORZO CON VERDURE STUFATE POR 130,00 HRK
(salsicce di pura carne di manzo, maiale e vitello in budello di agnello, affumicate a freddo su legno selezionato, orzo con verdure stufate, cipolle stufate al 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.)

TRIO DI SALSICCE POR 95,00 HRK
(salsicce fatte in casa, di pura carne di manzo, maiale e vitello in budello 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 sovracoscia 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  Lika 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  Lika 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  Lika 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)  Lika 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  Lika 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 CIPOLLE E PANCETTA  Lika Quality POR 32,00 HRK
(Cubetti di patate della Lika cotti e fritti in cipolla e pancetta affumicata)

PURÈ DI PATATE  Lika 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
“MEDOVİK” (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

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 POR 55,00 HRK
(bacon fumé maison, saucisse fumée sèche, cretons, saucisse de porc fumée, fromage «škripavac», fromage fumé au paprika, fromage basa de Lika, légumes aigres)

GOÛTS DE FROMAGE DE LIKA  Lika Quality POR 66,00 HRK
(basa, «škripavac», de Krasno, de Velebit, de Pag, fromage fumé, miel de Lika, noix)

COUVERT POR 15,00 HRK
(pâté de foie de veau maison et pâte traditionnelle – basa – de notre propre chambre de fermentation)

SOUPES

SOUPE DE BŒUF AUX NOUILLES MAISON POR 35,00 HRK
(soupe claire de bœuf et légumes avec nouilles maison)

SOUPE À LA CRÈME AUX LÉGUMES POR 30,00 HRK
(légumes mijotés frais, croûtons, crème sure)

MAISON DE LIKA  Lika Quality POR 40,00 HRK
(agneau, légumes, citron, crème fraîche)

PLATS DE PÂTES A LA MAIN, BOULETTES ET ORZO

TORTELLINI FARCIS AU FROMAGE COTTAGE POR 90,00 HRK
(tortellini à la main sur crème de citrouille, pesto de roquette, graines de citrouille grillées, champignons sautés, fromage de vache mûr)

BOULETTES FARCIS À LA TRUITE FUMÉE ET AU JAMBON POR 99,00 HRK
(boulettes de pommes de terre à la main de Lika farcis de truite fumée froide et de jambon, cuits au vin blanc)

ORGE D'AGNEAU  Lika Quality POR 105,00 HRK
(viande d'agneau braisée de Lika, bouillie d'orge avec bière noire de Velebit)

PLAT PRINCIPAL

«ZAVEŽLJAJ» DE LIKA  Lika Quality POR 130,00 HRK
(Viande d'agneau de Lika, brandy de prune de Lika, pommes de terre de Lika, carottes, céleri, tomates, fines herbes)

BURGER D'AGNEAU  Lika Quality POR 145,00 HRK
(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)

CÔTELETTE D'AGNEAU AVEC DES FINES HERBES  Lika Quality POR 210,00 HRK
(Côtelette d'agneau de Lika cuite lentement sous vide et cuite au four, crème de chou-fleur, légumes sautés, sauce au thym)

TRIO DE SAUCISSES AVEC DJUVEC D'ORGE POR 130,00 HRK
(saucisses de la viande de bœuf, de porc et de veau en boyau d'agneau, fumées à froid au bois choisi, orge avec des légumes mijotés, oignon sauté en vin blanc)

SEITAN FUMÉ SUR COUSCOUS ET LÉGUMES SAUTÉS POR 130,00 HRK
(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)

SALADE DE TRUITE FUMÉE POR 80,00 HRK
(filet de truite fumée à froid à base de trévis, salade verte, mâche, fromage «škripavac» râpé, avec vinaigrette à l'huile d'olive, vinaigre de cidre de pomme, aneth et échalotes)

SALADE CHAUDE-FROIDE AVEC FILET DE POULET GRILLÉ POR 70,00 HRK
(filet de poulet frais à base de mâche, chicorée rouge, salade verte, chou frais, carottes fraîches, yaourt et vinaigrette au citron)

PLATS GRILLÉS

TRUITE GRILLÉE POR 85,00 HRK

ENTRECÔTE POR 260,00 HRK
(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.)

ROMSTECK POR 200,00 HRK
(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.)

BIFTECK POR 230,00 HRK
(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.)

T-BONE DE VEAU POR 290,00 HRK
(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.)

STEAK DE VEAU TOMAHAWK POR 260,00 HRK
(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.)

TRIO DE SAUCISSES POR 95,00 HRK
(saucisses maison, de la viande de bœuf, de porc et de veau en boyau d'agneau, fumées à froid au bois choisi)

GRILL PIQUE-NIQUE POR 130,00 HRK
(brochette de cou de porc, burger d'agneau, saucisse maison, pilon et jarret de poulet marinés et bacon fumé)

CUISSE DE POULET MARINÉE AU JUS DE POMME, GRILLÉ POR 105,00 HRK
(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)

REPAS TRADITIONNELS (repas sur rendez-vous)

AGNEAU DE LIKA CUIT SUR LE GRILLE  Lika Quality	1 KG	280,00 HRK
(Agneau Lika préparé traditionnellement sur le grille sur un feu et une grille en bois de hêtre et de charme). Prix au kilogramme.		
AGNEAU CUIT AUX CENDRES «PEKA»  Lika Quality	POR	170,00 HRK
(Agneau Lika préparé de façon traditionnelle avec des pommes de terre Lika recouvertes d'une cloche en métal – «peka», grillé, salade de votre choix)		
VEAU CUIT AUX CENDRES «PEKA»	POR	170,00 HRK
(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)		
«KALJA» DE LIKA  Lika Quality	POR	105,00 HRK
(soupe traditionnelle préparée à partir d'agneau, de bœuf et de veau, avec légumes-racines et chou et pommes de terre de Lika)		
SÉLECTION DE RÔTIS TRADITIONNELS (pour 2 personnes)  Lika Quality	POR	260,00 HRK
(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)		
«POLICE» DE LIKA  Lika Quality	POR	28,00 HRK
(pommes de terre de Lika avec pelure, coupées en deux et préparées à la «peka» avec du bacon maison)		

REPAS POUR ENFANTS

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

ACCOMPAGNEMENTS, SUPPLÉMENTS, SAUCES ET SALADES

POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ET BACON  Lika Quality	POR	32,00 HRK
(Cubes de pommes de terre de Lika cuits puis frits à l'oignon et au bacon fumé)		
PURÉE À LA CRÈME  Lika Quality	POR	32,00 HRK
(pommes de terre de Lika à la crème et au fromage «basa», éventuellement avec l'ajout de citrouille ou d'huile d'olive)		
POMMES DE TERRE AVEC PELURE  Lika Quality	POR	32,00 HRK
(tranches de pomme de terre frites avec pelure dans l'huile profonde)		

RATATOUILLE FAIT MAISON AVEC DE L'ORGE POR 32,00 HRK
(légumes-racines cuits, tomates, poivrons, courgettes, aubergines, orge bouillie et pommes de terre)

LÉGUMES GRILLÉS ET CHAMPIGNONS POR 32,00 HRK
(légumes et champignons frits sur une plaque de grill, assaisonnés avec de l'huile d'olive extra vierge)

LÉGUMES AU BEURRE POR 32,00 HRK
(divers légumes cuits et sautés, haricots, carottes, courgettes, choux de Bruxelles, haricots...)

SALADES DE FEUILLES FRAÎCHES DE L'OFFRE QUOTIDIENNE POR 28,00 HRK
(laitue, chicorée, mâche, roquette...)

SALADES DE LÉGUMES FRAIS DE L'OFFRE QUOTIDIENNE POR 28,00 HRK
(chou frais, tomate, ciboule, paprika, concombre, radis...)

PAIN DE LA BOULANGERIE MAISON POR 15,00 HRK
Petri à la main trois fois, levé à température ambiante pendant plusieurs heures. Avec une croûte croustillante, sans additifs ni suppléments artificiels.

DESSERTS

STRUDEL AUX POMMES POR 22,00 HRK

STRUDEL AUX PRUNES POR 22,00 HRK

CHEESECAKE POR 30,00 HRK

«MEDOVİK» (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

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 27 67 406**

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