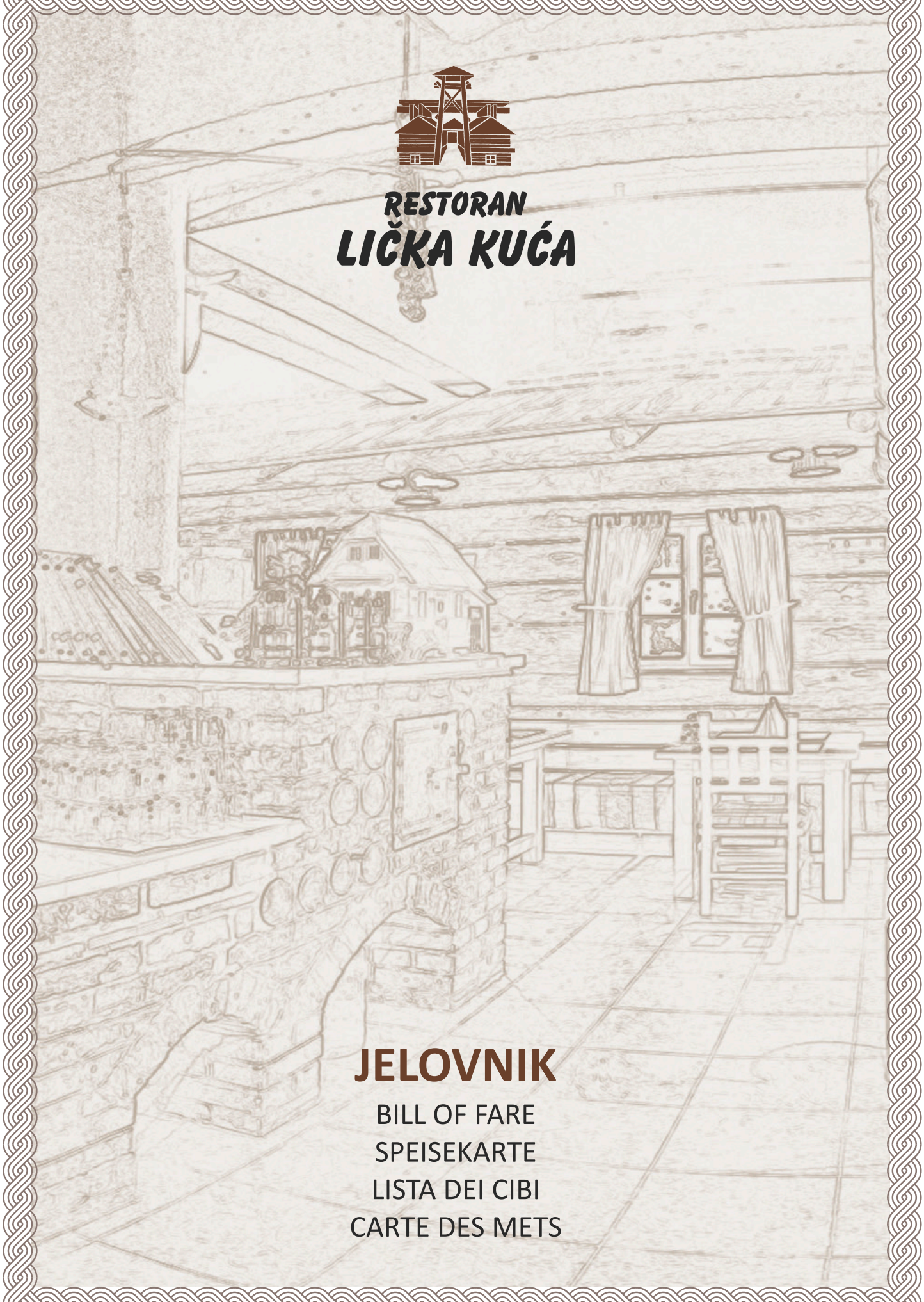
RESTORAN

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 (domaća dimljena slanina, suha dimljena kobasica, čvarci, dimljena pečenica, sir škripavac, dimljeni sir s paprikom, lička basa, ukiseljeno povrće)	POR	55,00 KN 7,30 €
OKUSI SIREVA LIKE Lika Quality (basa, škripavac, krasnarski, velebitski, paški, dimljeni sir, med iz Like, orašasti plodovi)	POR	66,00 KN 8,76 €
COUVERT, postav (kućno rađena pašteta od teleće jetre i tradicionalni namaz – basa - iz vlastite fermentacijske komore)	POR	15,00 KN 1,99 €

JUHE

JUNEĆA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA (bistra juha od junetine i povrća s domaćim rezancima)	POR	35,00 KN 4,65 €
KREM JUHA OD POVRĆA (svježe pirjano povrće, krutoni, kiselo vrhnje)	POR	30,00 KN 3,98 €
LIČKA JUHA Lika Quality (janjetina, povrće, limun, vrhnje)	POR	40,00 KN 5,31 €

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	90,00 KN 11,95 €
VALJUŠCI PUNJENI DIMLJENOM PASTRVOM I PRŠUTOM (ručno rađeni valjušci od krumpira iz Like punjeni hladno dimljenom pastrvom i pršutom, pirjani na bijelom vinu)	POR	163,00 KN 21,63 €
ORZOTO OD JANJETINE Lika Quality (pirjano meso janjetine iz Like, ječmena kaša sa tamnim Velebitskim pivom)	POR	105,00 KN 13,94 €

GLAVNA JELA

LIČKI ZAVEŽLJAJ Lika Quality (meso janjetine iz Like, lička šljivovica, krumpir iz Like, mrkva, celer, rajčica, začinsko bilje)	POR	130,00 KN 17,25 €
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 19,24 €
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 27,87 €

DOMAĆE KOBASICE NA ĐUVEČU OD JEČMA POR 130,00 KN 17,25 €
(kobasice od čistog junećeg mesa u janjećem crijevu,
hladno dimljene na biranom drvetu, ječam u pirjanom povrću,
sotirani luk u bijelom vinu)

DIMLJENI SEITAN NA KUS-KUSU I SOTIRANOM POVRĆU POR 130,00 KN 17,25 €
(dimljeni seitan mariniran u teriyaki umaku i pržen uz začinjeni kus-kus
iz povrtnog temeljca i soya umaka , sotirano povrće, sezam)

SALATA S DIMLJENOM PASTRVOM POR 170,00 KN 22,56 €
(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 9,29 €
(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 155,00 KN 20,57 €

RIB-EYE STEAK POR 260,00 KN 34,51 €
(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 26,54 €
(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 30,53 €
(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 38,49 €
(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 34,51 €
(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 12,61 €
(kobasice kućne izrade, od čistog junećeg mesa u janjećem crijevu,
hladno dimljene na biranom drvetu)

GRILL PIKNIK POR 130,00 KN 17,25 €
(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 13,94 €
(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 — 1 KG — 280,00 KN 37,16 €
(janjetina iz Like pripremljena tradicionalno-na ražnju iznad vatre i žara od drveta bukve i graba)

JANJETINA ISPOD PEKE Lika Quality — POR — 170,00 KN 22,56 €
(janjetina iz Like pripremljena na tradicionalni način s krumpirom iz Like pokrivena metalnim zvonom – pekom, pod žarom, salata po izboru)

TELETINA ISPOD PEKE — POR — 170,00 KN 22,56 €
(birani dijelovi mesa teletine pripremljeni s krumpirom iz Like, na tradicionalni način pokriveni metalnim zvonom – pekom, u žaru, salata po izboru)

LIČKA KALJA Lika Quality — POR — 105,00 KN 13,94 €
(tradicionalno jušno jelo pripremljeno od mesa janjetine, junetine i teletine, sa korjenastim povrćem i kupusom te krumpirom iz Like)

IZBOR TRADICIONALNIH PEČENJA Lika Quality — POR — 320,00 KN 42,47 €
(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 3,72 €
(krumpir iz Like u kori, prepolovljen i pripremljen à la peka s domaćom slaninom)

KRUMPIR ISPOD PEKE — POR — 28,00 KN 3,72 €
(lički krumpir, korjenasto povrće i začini, pripremljeno na tradicionalni način ispod peke)

JELA ZA DJECU

ZELENI REZANCI U ŠALŠI — POR — 75,00 KN 9,95 €
(domaći rezanci od špinata, sa šalšom od rajčica i mediteranskog bilja te zrelim kravljim sirom)

PILEĆI ŠTAPIĆI U CORN FLAKESU UZ PIRE KRUMPIR — POR — 70,00 KN 9,29 €
(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 11,28 €
(svježi svinjski vrat, domaća slanina)

PRILOZI, DODACI, UMACI I SALATE

KRUMPIR S LUKOM I SLANINOM Lika Quality — POR — 32,00 KN 4,25 €
(kockice krumpira iz Like kuhane pa potom pržene na luku i dimljenoj slanini)

KREMASTI PIRE KRUMPIR Lika Quality — POR — 32,00 KN 4,25 €
(krumpir iz Like s vrhnjem i basom, po želji uz dodatak bučinog ili maslinovog ulja)

KRUMPIR U KORI Lika Quality — POR — 32,00 KN 4,25 €
(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 4,25 €
POVRĆE I GLJIVE S GRILLA (povrće i šampinjoni poprženi na grill ploči, začinjeni ekstra djevičanskim maslinovim uljem)	POR	32,00 KN 4,25 €
POVRĆE NA MASLACU (razno kuhano pa sotirano povrće, mahune, mrkva, tikvice, prokulica, bob…)	POR	32,00 KN 4,25 €
SVJEŽE LISNATE SALATE IZ DNEVNE PONUDE (zelena salata, radič, matovilac ,rikula…)	POR	28,00 KN 3,72 €
SVJEŽE POVRTNE SALATE IZ DNEVNE PONUDE (svježi kupus, rajčica, mladi luk, paprika, krastavac, rotkvica …)	POR	28,00 KN 3,72 €
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 1,99 €

SLATKA JELA

SAVIJAČA S JABUKAMA	POR	22,00 KN 2,92 €
SAVIJAČA SA ŠLJIVAMA	POR	22,00 KN 2,92 €
TORTA OD BASE	POR	30,00 KN 3,98 €
MEDOVIK (torta od meda)	POR	22,00 KN 2,92 €
ČOKOLADNA TORTA	POR	27,00 KN 3,58 €
TORTA OD ROGAČA I NARANČE (bez glutena)	POR	20,00 KN 2,65 €

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 7,30 €
A TASTE OF LIKA'S CHEESES Lika Quality (Basa, Škripavac, Krasno, Velebit, Pag and smoked cheese, honey, nuts)	POR	66,00 KN 8,76 €
COUVERT (homemade veal liver pate and traditional spread – basa cheese - from our own fermentation chamber)	POR	15,00 KN 1,99 €

SOUPS

YOUNG BEEF SOUP WITH HOMEMADE NOODLES (clear young beef and vegetable soup with homemade noodles)	POR	35,00 KN 4,65 €
CREAMY VEGETABLE SOUP (fresh stewed vegetables, croutons, sour cream)	POR	30,00 KN 3,98 €
LIKA SOUP Lika Quality (traditional soup made with lamb, root vegetables and potatoes)	POR	40,00 KN 5,31 €

DISHES WITH HOMEMADE PASTA, GNOCCHI 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 11,95 €
HOMEMADE GNOCCHI STUFFED WITH SMOKED TROUT AND PROSCIUTTO (hand made gnocchi made of potatoes from Lika, smoked trout, prosciutto and white wine)	POR	163,00 KN 21,63 €
BARLEY WITH LAMB Lika Quality (carefully selected Lika lamb meat, stewed with barley and Velebit dark beer)	POR	105,00 KN 13,94 €

MAIN COURSE

LIKA BUNDLE Lika Quality (Lika lamb, Lika slivovitz, potatoes from Lika, carrots, celery, tomatoes, herbs)	POR	130,00 KN 17,25 €
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 19,24 €
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 27,87 €
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 17,25 €

SMOKED SEITAN ON COUS-COUS AND SAUTÉED VEGETABLES POR 130,00 KN 17,25 €
(smoked seitan marinated in teriyaki sauce and fried with spicy couscous from vegetable stock and soya sauce, sautéed vegetables, sesame)

SMOKED TROUT SALAD POR 170,00 KN 22,56 €
(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 9,29 €
(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 155,00 KN 20,57 €

RIBEYE STEAK POR 260,00 KN 34,51 €
(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 26,54 €
(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 30,53 €
(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 38,49 €
(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 34,51 €
(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 12,61 €
(home-made pure beef sausages stuffed in a lamb-intestine casing, smoked on wood the traditional way)

BARBECUE PICNIC POR 130,00 KN 17,25 €
(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 13,94 €
(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 37,16 €
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 22,56 €
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 22,56 €
“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 13,94 €
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	320,00 KN 42,47 €
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 3,72 €

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 9,95 €
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 9,29 €
PORK NECK KEBAB (fresh pork neck, homemade bacon)	POR	85,00 KN 11,28 €

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 4,25 €
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 4,25 €
PEELED POTATOES Lika Quality (slices of potato fried with peel in deep oil)	POR	32,00 KN 4,25 €
HOMEMADE “ĐUVEČ” (CASSEROLE) WITH BARLEY (stewed root vegetables with cooked barley and potatoes)	POR	32,00 KN 4,25 €
GRILLED VEGETABLES (vegetables grilled on a grill plate, seasoned with extra virgin olive oil)	POR	32,00 KN 4,25 €

VEGETABLES SAUTÉED IN BUTTER (cooked vegetables, green beans, carrots, peas, salted potatoes sautéed in butter in a pan)	POR	32,00 KN 4,25 €
FRESH LEAFY SALADS FROM THE MENU DU JOUR (green salad, chicory, lamb's lettuce, arugula	POR	28,00 KN 3,72 €
FRESH VEGETABLE SALADS FROM THE MENU DU JOUR (fresh cabbage, tomato, scallion, paprika, cucumber, radish)	POR	28,00 KN 3,72 €
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 1,99 €

DESSERTS

APPLE STRUDEL	POR	22,00 KN 2,92 €
PLUM STRUDEL	POR	22,00 KN 2,92 €
CHEESECAKE	POR	30,00 KN 3,98 €
MEDOVIK (honey cake)	POR	22,00 KN 2,92 €
CHOCOLATE CAKE	POR	27,00 KN 3,58 €
CAROB AND ORANGE CAKE (gluten free)	POR	20,00 KN 2,65 €

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 7,30 €
(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 8,76 €
(Basa, Škripavac, Krasner, Velebit, Pager- und geräucherter Käse, Honig aus Lika, und Nüsse)

COUVERT — POR 15,00 KN 1,99 €
(hausgemachte Kalbsleberpastete und traditioneller Basa-Aufstrich aus eigener Fermentationskammer)

SUPPEN

RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN — POR 35,00 KN 4,65 €
(klare Rind- und Gemüsesuppe mit hausgemachten Nudeln)

FEINE GEMÜSE-CREME-SUPPE — POR 30,00 KN 3,98 €
(geschmorrtes frisches Gemüse, Croutons, Sauerrahm)

LIKASUPPE Lika Quality — POR 40,00 KN 5,31 €
(Lammfleisch, Gemüse, Zitrone, Rahm)

HANDGEMACHTE PASTA, NOCKERL UND ORZOTTOGERICHTE

TORTELLINI GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE — POR 90,00 KN 11,95 €
(handgemachte Tortellini auf Kürbiscreme, Rucola-Pesto, geröstete Kürbiskerne, sautierte Pilze, reifer Kuhkäse)

NOCKERLN GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND SCHINKEN — POR 163,00 KN 21,63 €
(handgemachte Lika-Kartoffelnockerl, gefüllt mit kaltgeräucherter Forelle und Schinken, gedünstet in Weißwein)

LAMM ORZOTTO Lika Quality — POR 105,00 KN 13,94 €
(geschmortes Lammfleisch aus Lika, Gerstenbrei mit dunklem Velebit-Bier)

HAUPTGÄNGE

LIKA-BÜNDEL Lika Quality — POR 130,00 KN 17,25 €
(Lammfleisch aus Lika, Lika-Pflaumenschnaps, Kartoffeln aus Lika, Karotten, Sellerie, Tomaten und Kräuter)

LAMMFRIKADELLE Lika Quality — POR 145,00 KN 19,24 €
(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 27,87 €
(Lika-Schnitzel, im Vakuum gegart und im Ofen gebacken, Blumenkohlcreme, sautiertes Gemüse, Thymiansauce)

HAUSGEMACHTE WÜRSTCHEN AUF GERSTEDSCHUWETSCH POR 130,00 KN 17,25 €
(reine Rindfleischwürste im Lammdarm, kaltgeräuchert auf ausgewähltem Holz, Gerste mit gedünstetem Gemüse und in Weißwein sautierten Zwiebeln)

GERÄUCHERTER SEITAN MIT COUSCOUS UND SAUTIERTEM GEMÜSE POR 130,00 KN 17,25 €
(geräucherter Seitan, in Teriyaki-Sauce mariniert und mit Würzcouscous aus Gemüsebrühe und Sojasauce gebraten, sautiertes Gemüse, Sesam)

SALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE POR 170,00 KN 22,56 €
(Filet aus kaltgeräucherter Forelle mit Radicchio, Salat, Schafmäulchen, geriebenem Škripavac-Käse, mit Dressing aus Olivenöl, Apfelessig, Dill und Schalotten)

HEIß-KALTER SALAT MIT GEGRILLTEM HÄHNCHENFILET POR 70,00 KN 9,29 €
(frisches Hähnchenfilet auf Dillbasis, roter Radicchio, Salat, frischer Kohl, frische Karotten, Joghurt und Zitronendressing)

GEGRILLTE GERICHTE

GEGRILLTE FORELLE POR 155,00 KN 20,57 €

RIB-EYE-STEAK POR 260,00 KN 34,51 €
(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 26,54 €
(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 30,53 €
(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 38,49 €
(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 34,51 €
(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.)

HAUSGEMACHTE WÜRSTCHEN POR 95,00 KN 12,61 €
(hausgemachte Würstchen aus reinem Rindfleisch im Lammdarm, kaltgeräuchert auf ausgewähltem Holz)

PICKNICKGRILL POR 130,00 KN 17,25 €
(Schweinekammspieße, Lammfrikadelle, Hausgemachte Würstchen, marinierter Hühnertrommelstock und Schenkel und geräucherter Speck)

HÄHNCHENOBER- UND UNTERSCHENKEL, IN APFELSAFT MARINIERT, GEGRILLT POR 105,00 KN 13,94 €
(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 (Lika Lamm traditionell zubereitet am Spieß über Buchen- und Hainbuchenholzfeuer und -Glut.) Preis pro Kilogramm.	1 KG	280,00 KN 37,16 €
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 22,56 €
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 22,56 €
TRADITIONELLER LIKA SAUERKRAUTEINTOPF – „KALJA“ Lika Quality (traditioneller Eintopf aus Lamm, Rind und Kalbfleisch, mit Wurzelgemüse, Sauerkraut und Kartoffeln aus Lika)	POR	105,00 KN 13,94 €
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	320,00 KN 42,47 €
LIKA KARTOFFELHÄLFTEN Lika Quality (Kartoffeln aus Lika in Schale, halbiert und in der Peka, mit hausgemachtem Speck, zubereitet)	POR	28,00 KN 3,72 €

GERICHTE FÜR KINDER

SPINATNUDELN IN SOßE (hausgemachte Spinatnudeln mit einer Soße aus Tomaten und mediterranen Kräutern und reifem Kuhkäse)	POR	75,00 KN 9,95 €
HÄNCHENSTÄBCHEN MIT CORNFLAKES-PANADE MIT KARTOFFELPÜREE (gebratene Hähnchenbrust mit Cornflakes-Panade, hausgemachtes Kartoffelpüree mit Butter und Milk, Rotkohl, Kirschtomaten)	POR	70,00 KN 9,29 €
SCHWEINEKAMMSPIEßE (frischer Schweinekamm, hausgemachter Speck)	POR	85,00 KN 11,28 €

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 4,25 €
CREMIGES KARTOFFELPÜREE Lika Quality (Kartoffeln aus Lika mit Sahne und Basa-Käse, optional mit Kürbis- oder Olivenöl)	POR	32,00 KN 4,25 €
KARTOFFELN IN DER SCHALE Lika Quality (In Öl frittierte Kartoffelscheiben mit Schale)	POR	32,00 KN 4,25 €
HAUSGEMACHTER GERSTEDSCHUWETSCH (gedünstetes Wurzelgemüse, Tomaten, Paprika, Zucchini, Auberginen, gekochte Gerste und Kartoffeln)	POR	32,00 KN 4,25 €

GEGRILLTES GEMÜSE UND PILZE (Auf der Grillplatte gegrilltes Gemüse und Pilze mit Nativen Olivenöl extra)	POR	32,00 KN 4,25 €
BUTTERGEMÜSE (verschiedene gekochte und sautierte Gemüse, Bohnen, Karotten, Zucchini, Rosenkohl, Bohnen ...)	POR	32,00 KN 4,25 €
FRISCHE BLATTSALATE AUS DEM TAGESANGEBOT (Salat, Chicorée, Dill, Rucola ...)	POR	28,00 KN 3,72 €
FRISCHE GEMÜSESALATE AUS DEM TAGESANGEBOT (frischer Kohl, Tomate, Frühlingszwiebel, Paprika, Gurke, Radieschen…)	POR	28,00 KN 3,72 €
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 1,99 €

SÜSSE GERICHTE

APFELSTRUDEL	POR	22,00 KN 2,92 €
PFLAUMENSTRUDEL	POR	22,00 KN 2,92 €
KÄSETORTE	POR	30,00 KN 3,98 €
MEDOVIK (Honigkuchen)	POR	22,00 KN 2,92 €
SCHOKOLADENKUCHEN	POR	27,00 KN 3,58 €
JOHANNISBROT- UND ORANGENKUCHEN (glutenfrei)	POR	20,00 KN 2,65 €

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 7,30 €
(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 8,76 €
(formaggio “basa”, scricchiolante “škripavac”, formaggio di Krasno, di Velebit, di Pag, formaggio affumicato, miele della Lika, noci)

COPERTO — POR 15,00 HRK 1,99 €
(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 4,65 €
(chiara zuppa di manzo e verdure con pasta fatta in casa)

VELLUTATA DI VERDURE — POR 30,00 HRK 3,98 €
(verdure fresche saltate, crostini, panna acida)

ZUPPA DELLA LIKA Lika Quality — POR 40,00 HRK 5,31 €
(agnello, verdure, limone, panna)

PIATTI DI PASTA FATTA A MANO, GNOCCHI E ORZO

TORTELLINI RIPIENI DI RICOTTA — POR 90,00 HRK 11,95 €
(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 163,00 KN 21,63 €
(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 13,94 €
(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 17,25 €
(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 19,24 €
(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 27,87 €
(Cotoletta della Lika lentamente cotta nel vuoto e cotta al forno, crema di cavolfiore, verdure saltate, salsa di timo)

SALSICCE FATTE IN CASA SU RATATOUILLE D'ORZO — POR 130,00 HRK 13,94 €
(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 13,94 €
(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 170,00 KN 22,56 €
(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 9,29 €
(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 155,00 KN 20,57 €

COSTATA DI MANZO — POR 260,00 HRK 34,51 €
(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 26,54 €
(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 30,53 €
(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 38,49 €
(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 34,51 €
(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 12,61 €
(salsicce fatte in casa, fatte di puro manzo nell'intestino di agnello, affumicate a freddo su legno selezionato)

GRIGLIA PICNIC — POR 130,00 HRK 17,25 €
(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 13,94 €
(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 37,16 €
(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 22,56 €
(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 22,56 €
(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 13,94 €
(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 — 320,00 HRK 42,47 €
(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 3,72 €
(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 9,95 €
(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 9,29 €
(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 11,28 €
(collo di maiale fresco, pancetta fatta in casa)

CONTORNI, SUPPLEMENTI, SALSE E INSALATE

PATATE CON CIPOLLE E PANCETTA Lika Quality — POR — 32,00 HRK 4,25 €
(Cubetti di patate della Lika cotti e fritti in cipolla e pancetta affumicata)

PURÈ DI PATATE Lika Quality — POR — 32,00 HRK 4,25 €
(patate della Lika con panna e basa, facoltativamente con l'aggiunta di zucca o olio d'oliva)

PATATE SBUCCIATE Lika Quality — POR — 32,00 HRK 4,25 €
(fette di patate fritte con buccia in olio profondo)

RATATOUILLE FATTO IN CASA CON ORZO (radici saltati, pomodori, peperoni, zucchine, melanzane, orzo bollito e patate)	POR	32,00 HRK 4,25 €
VERDURE GRIGLIATE E FUNGHI (verdure e funghi fritti su una griglia, conditi con olio extra vergine di oliva)	POR	32,00 HRK 4,25 €
VERDURE AL BURRO (varie verdure cotte e saltate, fagioli, carote, zucchine, cavoletti, fagioli …)	POR	32,00 HRK 4,25 €
INSALATE FRESCHE A FOGLIA DALL'OFFERTA GIORNALIERA (lattuga, cicoria, valeriana, rucola ...)	POR	28,00 HRK 3,72 €
INSALATE DI VERDURE FRESCHE DALL'OFFERTA GIORNALIERA (cavolo fresco, pomodoro, cipollotto, paprika, cetriolo, ravanello ...)	POR	28,00 HRK 3,72 €
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 1,99 €

DOLCI

STRUDEL DI MELE	POR	22,00 HRK 2,92 €
STRUDEL DI PRUGNE	POR	22,00 HRK 2,92 €
TORTA AL FORMAGGIO	POR	30,00 HRK 3,98 €
“MEDOVIK” (torta al miele)	POR	22,00 HRK 2,92 €
TORTA AL CIOCCOLATO	POR	27,00 HRK 3,58 €
TORTA DI CARRUBE E ARANCE (senza glutine)	POR	20,00 HRK 2,65 €

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 7,30 €
(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 8,76 €
(basa, «škripavac», de Krasno, de Velebit, de Pag,
fromage fumé, miel de Lika, noix)

COUVERT — POR 15,00 HRK 1,99 €
(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 4,65 €
(soupe claire de bœuf et légumes avec nouilles maison)

SOUPE À LA CRÈME AUX LÉGUMES — POR 30,00 HRK 3,98 €
(légumes mijotés frais, croûtons, crème sure)

MAISON DE LIKA Lika Quality — POR 40,00 HRK 5,31 €
(agneau, légumes, citron, crème fraîche)

PLATS DE PATES A LA MAIN, BOULETTES ET ORZO

TORTELLINI FARCIS AU FROMAGE COTTAGE — POR 90,00 HRK 11,95 €
(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 163,00 KN 21,63 €
(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 13,94 €
(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 17,25 €
(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 19,24 €
(agneau haché de Lika, fromage «škripavac» avec pommes de terre
à l'oignon et au bacon, sauce de formage «basa» et aneth,
croustilles d'oignon, poivrons rôtis)

CÔTELETTE D'AGNEAU AVEC DES FINES HERBES Lika Quality — POR 210,00 HRK 27,87 €
(Côtelette d'agneau de Lika cuite lentement sous vide et cuite au four,
crème de chou-fleur, légumes sautés, sauce au thym)

SAUCISSES MAISON SUR RATATOUILLE D'ORGE — POR 130,00 HRK 17,25 €
(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)

SEITAN FUMÉ SUR COUSCOUS ET LÉGUMES SAUTÉS — POR 130,00 HRK 17,25 €
(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 170,00 KN 22,56 €
(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)

SALADE CHAUDE-FROIDE AVEC FILET DE POULET GRILLÉ — POR 70,00 HRK 9,29 €
(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 155,00 KN 20,57 €

ENTRECÔTE — POR 260,00 HRK 34,51 €
(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 26,54 €
(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 30,53 €
(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 38,49 €
(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 34,51 €
(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.)

SAUCISSES MAISON — POR 95,00 HRK 12,61 €
(saucisses maison, faites de bœuf pur dans l'intestin d'agneau, fumé à froid sur du bois sélectionné)

GRILL PIQUE-NIQUE — POR 130,00 HRK 17,25 €
(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 13,94 €
(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 37,16 €
(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 22,56 €
(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 22,56 €
(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 13,94 €
(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 — 320,00 HRK 42,47 €
(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 3,72 €
(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 9,95 €
(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 9,29 €
(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 11,28 €
(cou de porc frais, bacon maison)

ACCOMPAGNEMENTS, SUPPLÉMENTS, SAUCES ET SALADES

POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ET BACON Lika Quality — POR — 32,00 HRK 4,25 €
(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 4,25 €
(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 4,25 €
(tranches de pomme de terre frites avec pelure dans l'huile profonde)

RATATOUILLE FAIT MAISON AVEC DE L'ORGE (légumes-racines cuits, tomates, poivrons, courgettes, aubergines, orge bouillie et pommes de terre)	POR	32,00 HRK 4,25 €
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 4,25 €
LÉGUMES AU BEURRE (divers légumes cuits et sautés, haricots, carottes, courgettes, choux de Bruxelles, haricots…)	POR	32,00 HRK 4,25 €
SALADES DE FEUILLES FRAÎCHES DE L'OFFRE QUOTIDIENNE (laitue, chicorée, mâche, roquette…)	POR	28,00 HRK 3,72 €
SALADES DE LÉGUMES FRAIS DE L'OFFRE QUOTIDIENNE (chou frais, tomate, ciboule, paprika, concombre, radis…)	POR	28,00 HRK 3,72 €
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 1,99 €

DESSERTS

STRUDEL AUX POMMES	POR	22,00 HRK 2,92 €
STRUDEL AUX PRUNES	POR	22,00 HRK 2,92 €
CHEESECAKE	POR	30,00 HRK 3,98 €
«MEDOVIK» (Gâteau au miel)	POR	22,00 HRK 2,92 €
GÂTEAU AU CHOCOLAT	POR	27,00 HRK 3,58 €
GÂTEAU À LA CAROUBE ET À L'ORANGE (sans gluten)	POR	20,00 HRK 2,65 €

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