



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

KALTE GERICHTE

LIKA BRETTCHEN Lika Quality

(hausgemachter geräucherter Speck, trocken geräucherte Wurst, Grieben, geräucherte Lende, Škripavac-Weichkäse, geräucherter Käse mit Paprika, Basa-Käse, eingelegtes Gemüse)

POR 7,30 € 55,00 KN

DIE AROMEN DER LIKA-KÄSE Lika Quality

(Basa, Škripavac, Krasner, Velebit, Pager- und geräucherter Käse, Honig aus Lika, und Nüsse)

POR 8,76 € 66,00 KN

COUVERT

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

POR 1,99 € 14,99 KN

SUPPEN

RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN

(klare Rind- und Gemüsesuppe mit hausgemachten Nudeln)

POR 4,65 € 35,04 KN

FEINE GEMÜSE-CREME-SUPPE

(geschmortes frisches Gemüse, Croutons, Sauerrahm)

POR 3,98 € 29,99 KN

LIKASUPPE Lika Quality

(Lammfleisch, Gemüse, Zitrone, Rahm)

POR 5,31 € 40,01 KN

HANDGEMACHTE PASTA, NOCKERL UND ORZOTTOGERICHTE

TORTELLINI GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE

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

POR 11,95 € 90,04 KN

NOCKERLN GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND SCHINKEN

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

POR 21,63 € 162,97 KN

LAMM ORZOTTO Lika Quality

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

POR 13,94 € 105,03 KN

HAUPTGÄNGE

LIKA-BÜNDEL Lika Quality

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

POR 17,25 € 129,97 KN

LAMMFRIKADELLE Lika Quality

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

POR 19,24 € 144,96 KN

LAMMKOTELETT MIT EINER KRÄUTERKRUSTE Lika Quality

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

POR 27,87 € 209,99 KN

TRIS-WÜRSTE AUF DJUVEC MIT GERSTE POR 17,25 € 129,99 KN
(reine Fleischwürste vom Rind, Schwein und Kalb im Lamm darm,
kalt geräuchert auf ausgewähltem Holz, Gerste in gedünstetem Gemüse,
sautierte Zwiebeln in Weißwein)

GERÄUCHERTER SEITAN MIT COUSCOUS UND SAUTIERTEM GEMÜSE POR 17,25 € 129,99 KN
(geräucherter Seitan, in Teriyaki-Sauce mariniert und mit Würzcouscous aus
Gemüsebrühe und Sojasauce gebraten, sautiertes Gemüse, Sesam)

SALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE POR 22,56 € 169,98 KN
(Filet aus kaltgeräucherter Forelle mit Radicchio, Salat,
Schafmälchen, geriebenem Škripavac-Käse, mit Dressing aus Olivenöl,
Apfelessig, Dill und Schalotten)

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

GEGRILLTE GERICHTE

GEGRILLTE FORELLE POR 20,57 € 154,98 KN

RIB-EYE-STEAK POR 34,51 € 260,02 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 26,54 € 199,97 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 30,53 € 230,03 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 38,49 € 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 34,51 € 260,02 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 12,61 € 95,69 KN
(hausgemachte reine Fleischwürste vom Rind, Schwein und Kalb
im Lamm darm, kalt geräuchert auf ausgewähltem Holz)

PICKNICKGRILL POR 17,25 € 129,97 KN
(Schweinekammspieße, Lammfrikadelle, Hausgemachte Würstchen,
marinierter Hühnertrommelstock und Schenkel und geräucherter Speck)

HÄHNCHENOB- UND UNTERSCHENKEL,
IN APFELSAFT MARINIERT, GEGRILLT POR 13,94 € 105,03 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

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

1 KG 37,16 € 279,98 KN

TRADITIONELLER LIKA SAUERKRAUTEINTOPF – „KALJA“ Lika Quality

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

POR 13,94 € 105,03 KN

LIKA KARTOFFELHÄLFTEN Lika Quality

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

POR 3,72 € 28,03 KN

GERICHTE FÜR KINDER

SPINATNUDELN IN SOßE

(hausgemachte Spinatnudeln mit einer Soße aus Tomaten und mediterranen Kräutern und reifem Kuhkäse)

POR 9,95 € 74,97 KN

HÄNCHENSTÄBCHEN MIT CORNFLAKES-PANADE MIT KARTOFFELPÜREE

(gebratene Hähnchenbrust mit Cornflakes-Panade, hausgemachtes Kartoffelpüree mit Butter und Milk, Rotkohl, Kirschtomaten)

POR 9,29 € 70,00 KN

SCHWEINEKAMMSPIEßE

(frischer Schweinekamm, hausgemachter Speck)

POR 11,28 € 84,99 KN

BEILAGEN, EXTRAS, SAUCEN UND SALATE

KARTOFFELN MIT ZWIEBELN UND SPECK Lika Quality

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

POR 4,25 € 32,02 KN

CREMIGES KARTOFFELPÜREE Lika Quality

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

POR 4,25 € 32,02 KN

KARTOFFELN IN DER SCHALE Lika Quality

(In Öl frittierte Kartoffelscheiben mit Schale)

POR 4,25 € 32,02 KN

HAUSGEMACHTER GERSTEDSCHUWETSCH

(gedünstetes Wurzelgemüse, Tomaten, Paprika, Zucchini, Auberginen, gekochte Gerste und Kartoffeln)

POR 4,25 € 32,02 KN

GEGRILLTES GEMÜSE UND PILZE (Auf der Grillplatte gegrilltes Gemüse und Pilze mit Nativen Olivenöl extra)	POR	4,25 €	32,02 KN
BUTTERGEMÜSE (verschiedene gekochte und sautierte Gemüse, Bohnen, Karotten, Zucchini, Rosenkohl, Bohnen ...)	POR	4,25 €	32,02 KN
FRISCHE BLATTSALATE AUS DEM TAGESANGEBOT (Salat, Chicorée, Dill, Rucola ...)	POR	3,72 €	28,03 KN
FRISCHE GEMÜSESALATE AUS DEM TAGESANGEBOT (frischer Kohl, Tomate, Frühlingszwiebel, Paprika, Gurke, Radieschen...)	POR	3,72 €	28,03 KN
BROT AUS DER HAUSBÄCKEREI Dreimal von Hand gemischt, mehrere Stunden bei Raumtemperatur hefegetrieben. Mit knuspriger Kruste, ohne natürliche oder künstliche Zusatzstoffe.	POR	1,99 €	14,99 KN

SÜSSE GERICHTE

APFELSTRUDEL	POR	2,92 €	22,00 KN
PFLAUMENSTRUDEL	POR	2,92 €	22,00KN
KÄSETORTE	POR	3,98 €	30,14 KN
MEDOVİK (Honigkuchen)	POR	2,92 €	29,99 KN
SCHOKOLADENKUCHEN	POR	3,58 €	26,97 KN
JOHANNISBROT- UND ORANGENKUCHEN (glutenfrei)	POR	3,58 €	26,97 KN

Fester Umstellungskurs: 1 Euro = 7,53450 Kuna

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.



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