



**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, čvarci, domaći pršut, sir škripavac, dimljeni sir s paprikom, lička basa, ukiseljeno povrće)	POR	9,50 €	71,58 KN
OKUSI SIREVA LIKE  Lika Quality (basa, škripavac, krasnarski, velebitski, paški, dimljeni sir, med iz Like, orašasti plodovi)	POR	11,00 €	82,88 KN
COUVERT, postav (tradicionalni namaz – basa - iz vlastite fermentacijske komore)	POR	2,50 €	18,84 KN

## JUHE

JUNEĆA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA (bistra juha od junetine i povrća s domaćim rezancima)	POR	5,00 €	37,67 KN
KREM JUHA OD POVRĆA (svježe pirjano povrće, krutoni, kiselo vrhnje)	POR	5,50 €	41,44 KN
LIČKA JUHA  Lika Quality (janjetina, povrće, limun, vrhnje)	POR	7,00 €	52,74 KN

## JELA OD RUČNO RAĐENE TJESTENINE, VALJUŠCI I ORZO

TORTELLINI PUNJENI SKUTOM (ručno rađeni tortellini na kremi od buče, pesta od rikule, prženih bučinih sjemenki, sotirane gljive, zreli kravlji sir)	POR	19,00 €	143,16 KN
VALJUŠCI PUNJENI DIMLJENOM PASTRVOM I PRŠUTOM (ručno rađeni valjušci od krumpira iz Like punjeni hladno dimljenom pastrvom i pršutom, pirjani na bijelom vinu)	POR	23,50 €	177,06 KN
ORZOTO OD JANJETINE  Lika Quality (pirjano meso janjetine iz Like, ječmena kaša sa tamnim Velebitskim pivom)	POR	18,00 €	135,62 KN

## GLAVNA JELA

LIČKI ZAVEŽLJAJ  Lika Quality (meso janjetine iz Like, lička šljivovica, krumpir iz Like, mrkva, celer, rajčica, začinjsko bilje)	POR	19,00 €	143,16 KN
JANJEĆA PLJESKAVICA  Lika Quality (mljeveno meso od janjetine iz Like, sir škripavac uz krumpir s lukom i slaninom, umak od base i kopra, čips od luka, pečena paprika)	POR	27,00 €	203,43 KN
JANJEĆI KOTLET S KRUSTOM OD ZAČINSKOG BILJA  Lika Quality (kotlet janjetine iz Like sporo kuhan u vakuumu te zapečen u pećnici, krema od cvjetače, sotirano povrće, umak od timijana)	POR	35,00 €	263,71 KN
TRIS KOBASICE NA ĐUVEČU OD JEČMA (kobasice od junećeg, telećeg i svinjskog mesa u janjećem crijevu, hladno dimljene na biranom drvetu, ječam u pirjanom povrću, sotirani luk u bijelom vinu)	POR	23,00 €	173,29 KN

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

POR 23,00 € 173,29 KN

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

POR 23,00 € 173,29 KN

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

POR 14,00 € 105,48 KN

## JELA SA ROŠTILJA

**PASTRVA S ROŠTILJA**

POR 23,00 € 173,29 KN

**RIB-EYE STEAK**

(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. 500 - 700 g.)

1 KG 100,00 € 753,45 KN

**RUMPSTEAK**

(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.)

POR 32,50 € 244,87 KN

**BEEFSTEAK**

(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.)

POR 36,00 € 271,24 KN

**TELEĆI T-BONE STEAK**

(odrezak iz srednjeg dijela telećeg hrpta - dijelom beefsteak,  
dijelom rumpsteak. Sporo kuhan u vakuumu pa dovršen na grillu  
sa ugljenom prirodnog drveta. 500 g.)

POR 42,50 € 320,22 KN

**TELEĆI TOMAHAWK STEAK**

(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.)

POR 38,50 € 290,08 KN

**TRIS KOBASICE**

(kobasice od junećeg, telećeg i svinjskog mesa,  
hladno dimljene na biranom drvetu)

POR 17,00 € 128,09 KN

**GRILL PIKNIK**

(ražnjić od svinjskog vrata, janjeća pljeskavica, domaća kobasica,  
marinirani pileći batak i zabatak i dimljena slanina)

POR 23,00 € 173,29 KN

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

POR 19,00 € 143,16 KN

## TRADICIONALNA JELA (jela po najavi)

JANJETINA IZ LIKE S RAŽNJA  Lika Quality  
(janjetina iz Like pripremljena tradicionalno na ražnju iznad vatre i žara od drveta bukve i graba)

1 KG 60,00 € 452,07 KN

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

POR 30,00 € 226,03 KN

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

POR 26,00 € 195,90 KN

LIČKA KALJA  
(tradicionalno jušno jelo pripremljeno od mesa janjetine, junetine i teletine, sa korjenastim povrćem i kupusom te krumpirom iz Like)

POR 17,00 € 128,09 KN

IZBOR TRADICIONALNIH PEČENJA  Lika Quality  
(kombinacija ličke janjetine ispod peke te teletine ispod peke, pripremljeno na tradicionalni način s krumpirom iz Like, salata po izboru)

POR 52,00 € 391,79 KN

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

POR 5,00 € 37,67 KN

KRUMPIR ISPOD PEKE  
(lički krumpir, korjenasto povrće i začini, pripremljeno na tradicionalni način ispod peke)

POR 5,00 € 37,67 KN

## JELA ZA DJECU

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

POR 12,00 € 90,41 KN

PILEĆI ŠTAPIĆI U CORN FLAKESU UZ PIRE KRUMPIR  
(pržena pileća prsa panirana u kukuruznim pahuljicama, kućni pire krumpir izrađen sa maslacem i mlijekom, crveni kupus, cherry rajčica)

POR 13,00 € 97,95 KN

RAŽNIJIĆI OD SVINJSKOG VRATA  
(svježi svinjski vrat, domaća slanina)

POR 12,00 € 90,41 KN

## PRILOZI, DODACI, UMACI I SALATE

KRUMPIR S LUKOM I SLANINOM  Lika Quality  
(kockice krumpira iz Like kuhane pa potom pržene na luku i dimljenoj slanini)

POR 6,00 € 45,21 KN

KREMasti PIRE KRUMPIR  Lika Quality  
(krumpir iz Like s vrhnjem i basom, po želji uz dodatak bučinog ili maslinovog ulja)

POR 5,00 € 37,67 KN

KRUMPIR U KORI  Lika Quality  
(kriške krumpira pržene s korom u dubokom ulju)

POR 4,00 € 30,14 KN

DOMAĆI ĐUVEČ S JEČMOM  
(pirjano korjenasto povrće, rajčica, paprika, tikvica, patlidžan, kuhani ječam i krumpir)

POR 6,00 € 45,21 KN

POVRĆE I GLJIVE S GRILLA  
(povrće i šampinjoni poprženi na grill ploči, začinjeni ekstra djevičanskim maslinovim uljem)

POR 5,80 € 43,70 KN

POVRĆE NA MASLACU  
(razno kuhano pa sotirano povrće, mahune, mrkva, tikvice, prokulica, bob...)

POR 5,20 € 39,18 KN

SVJEŽE LISNATE SALATE IZ DNEVNE PONUDE  
(zelena salata, radič, matovilac, rikula... )

POR 5,00 € 37,67 KN

SVJEŽE POVRTNE SALATE IZ DNEVNE PONUDE  
(svježi kupus, rajčica, mladi luk, paprika, krastavac, rotkvica ...)

POR 4,60 € 34,66 KN

DOMAĆI KRUH  
(Ručno premješavan tri puta, dizan na sobnoj temperaturi više sati.  
Hrustave korice, bez aditiva i umjetnih dodataka.)

POR 2,50 € 18,84 KN

## SLATKA JELA

SAVIJAČA S JABUKAMA

POR 3,80 € 28,63 KN

SAVIJAČA SA ŠLJIVAMA

POR 3,80 € 28,63 KN

MEDOVIK (torta od meda)

POR 5,20 € 39,18 KN

TORTA OD ROGAČA I NARANČE (bez glutena)

POR 5,20 € 39,18 KN

Fiksni tečaj konverzije iznosi 1 EUR=7,53450 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.*



# 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](http://www.np-plitvicka-jezera.hr)  
OIB 91109303119



## PLITVIČKA JEZERA

Nacionalni park • National Park

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