



NACIONALNI RESTORAN
"LIČKA KUĆA"
53231 Plitvička Jezera, Rastovača 11, T: +385(0)53 751 379

Lička Kuća Restaurant

A combination of Lika region heritage and world-class gastronomy.

Restaurant Lička kuća

Eine Verschmelzung von ursprünglicher Lika und Weltklasse-Gastronomie.



**PLITVIČKA
JEZERA** Nacionalni park
National Park



Built in 1972 and furnished as an ethnographic museum, Lička Kuća Restaurant, with its ambience and food offer based on foods of local origin, authentically revives the richness of tradition in the Lika Destination.

Taking a stroll through the restaurant transports you to another world, where you are embraced by the soothing warmth of the old Lika house, while the scents and tastes bring back memories of childhood and our grandmothers' kitchens, where the food is made by hand from home-grown ingredients.

Surrounded by the beauties of Plitvice Lakes National Park, Lička Kuća Restaurant, located at Entrance 1, has a total capacity of 270 seats on two floors.

1972 gebaut und als eine Ethnomuseum-Variante eingerichtet lässt das Restaurant Lička kuća den Reichtum der Traditionen der Destination Lika authentisch wieder aufleben, und zwar mit seinem Ambiente und gastronomischen Angebot, das auf den Lebensmitteln lokaler Herkunft basiert.

Der Spaziergang durch das Restaurant führt Sie in eine andere Welt, in der Sie von der beruhigenden Wärme des unvergesslichen Lika-Hauses umhüllt werden, während Geruch und Geschmack Sie in die Kindheit und die Küche unserer Omas zurückbringen, wo das Essen aus selbst angebauten Nahrungsmitteln handgemacht wurde.

Umgeben von der Schönheit des Nationalparks Plitvicer Seen neben dem Eingang 1 verfügt das Restaurant Lička kuća über 270 Sitzplätze auf zwei Etagen.




We prepare food using products of local origin, many of which are protected by the regional quality system Lika Quality 🍷 as products produced in the ecological oasis of Lika Destination with proven farm-to-table traceability. By using homemade ingredients of exceptional quality, our employees prepare their own broths and produce local soft cheese Basa, sausages, potato rolls and even homemade plum jam, all without any additives or artificial ingredients.



Chef Igor Jularić



Bei der Zubereitung von Gerichten werden lokale Lebensmittel genutzt, von denen viele durch das regionale Qualitätssiegel Lika Quality 🍷 geschützt sind, da sie in der ökologischen Oase von der Destination Lika erzeugt werden und nachweislich vom Bauernhof bis zum Tisch nachhaltig sind. Unsere Mitarbeiter nutzen einheimische Lebensmittel von außergewöhnlicher Qualität, um ihre eigenen Brühen und lokalen Käseaufstrich – lička basa, Würste, Kartoffelknödeln und Marmelade aus einheimischen Pflaumen Bistrica herzustellen, alles ohne jegliche Zusatzstoffe oder künstliche Präparate.



There is something magical in the aroma of freshly baked homemade bread, soft, warm doughnuts and crunchy apple and plum strudels...

Lička Kuća Restaurant makes its own pasta, bread rolls and desserts by hand. Furthermore, three types of homemade bread are baked in our restaurant every day.

Es ist etwas Herrliches am Geruch frisch gebackenen Brotes, weichen, warmen Krapfen und knusprigen Apfel- und Pflaumenstrudel...

In Lička kuća werden handgefertigte, hausgemachte Teigwaren, Gebäck und Delikatessen hergestellt, und täglich werden drei Sorten hausgemachtes Brot gebacken.

Lamb Baked Under the Bell /
Lammfleisch unter der Backglocke



Raised outdoors on open pastures brimming with medicinal and aromatic herbs, the Lika lamb is a widely known speciality of this region. Prepared according to modern recipes with great care, it is a pleasure for the most demanding gourmet palates.

Auf offenen Weiden gezüchtet, die reich an Heil- und aromatischen Pflanzen sind, ist das Lammfleisch von Lika eine weltbekannte Spezialität der Region, die in modernen Varianten und mit viel Sorgfalt zu einem Genuss für die anspruchsvollsten Feinschmecker-Gaumen wird.

In the past, the diet of Lika families depended on the food they could grow or procure in their natural environment. Inspired by this tradition, the chefs of Lička Kuća Restaurant have designed menus that fully reflect the diversity of Lika's culinary treasures. From the unique Lika soup, lamb and veal under the bell, grilled trout, vegetable orzotto, homemade potatoes from the Lika region with onions and bacon to plum strudel and cheesecake made with fresh local cheese Basa, traditional dishes are innovatively prepared to meet the highest standards of modern cuisine.



Lika Cold Platter / *Lika-Dascica*



Lika Soup / *Lika-Suppe*



Ribeye Steak / *Rib-Eye Steak*



Barley with Lamb / *Lammfleisch-Orzotto*



Hot and Cold Salad with Grilled Chicken Fillet /
Warm-kalter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfilets



Plum Strudel / *Pflaumenstrudel*

Die Ernährung der einstigen Familien in Lika hing von den Nahrungsmitteln ab, die sie selbst anbauten oder sich in ihrer natürlichen Umgebung besorgen konnten. Mit diesem Gedanken im Sinn haben die Köche der Lička kuća Menüs entwickelt, die die Vielfalt des kulinarischen Schatzes der Lika widerspiegeln. Von der einzigartigen Lika-Suppe, Lamm- und Kalbfleisch unter der Glocke, Forelle vom Grill, Gemüseorzotto, einheimischen Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck bis hin zu Pflaumenstrudel und Kuchen aus frischem lokalem Käse - lička basa - diese einheimischen Gerichte werden innovativ zubereitet und treten somit an die Spitze der zeitgenössischen Gastronomie.

Just imagine the scene - an open fire pit, the crackling of the fire flickering under the spit, the air filled with aromatic spices and aromas beckoning you to taste the freshly-roasted delicacy of the Lika region which is about to appear on your plate in just a few minutes.

Discover this gastronomic adventure in the unforgettable ambience of Lička Kuća Restaurant, let it conquer all your senses and take you on a journey through the centuries of tradition of the Lika Destination!

Stellen Sie sich diese Szene vor – eine offene Feuerstelle, Knister des Feuers unter dem Spieß, die Luft erfüllt von aromatischen Gewürzen und Düften, die ankündigen, dass die frisch gebackene Lika-Spezialität in wenigen Minuten auf Ihrem Teller erscheinen wird.

Entdecken Sie dieses gastronomische Abenteuer im unvergesslichen Ambiente von Lička kuća, lassen Sie alle Ihren Sinne erobern und begeben Sie sich auf eine Reise durch die jahrhundertealten Traditionen der Destination Lika!





PLITVIČKA JEZERA

Nacionalni park
National Park



licka.kuca@np-plitvicka-jezera.hr
www.np-plitvicka-jezera.hr

Working hours:

every day from 11:00 to 23:00

Contact:

Lička Kuća Restaurant

Rastovača 11, 53231 Rastovača

Phone: 00385 53 751 379

Mobile phone: 00385 99 276 7406



licka.kuca@np-plitvicka-jezera.hr
www.np-plitvicka-jezera.hr

Öffnungszeiten:

täglich von 11 bis 23 Uhr

Kontakt:

Restaurant Lička kuća

Rastovača 11, 53231 Rastovača

Tel: 00385 53 751 379

Handy: 00385 99 276 7406

