



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

## Restaurant Lička kuća

Een combinatie van ongerepte  
Lika en uitstekende gastronomie.

---

## *Restaurant Lička kuća*

*Une combinaison de Lika  
originale et de haute gastronomie.*



**PLITVIČKA  
JEZERA** Nacionalni park  
National Park





Gebouwd in 1972 en ingericht als een versie van een etnomuseum, herleeft het restaurant Lička kuća (Lika Huis), met zijn sfeer en gastronomisch aanbod op basis van ingrediënten van lokale oorsprong, op authentieke wijze de rijkdom van de tradities van de Lika-bestemming.

Een wandeling door het restaurant neemt je mee naar een andere wereld, de rustgevende warmte van het voormalige huis in Lika, terwijl de geuren en smaken je terugvoeren naar je kindertijd en de keukens van onze grootmoeders, waar het eten met de hand werd gemaakt van lokaal geteelde ingrediënten.

Omringd door de schoonheid van het Nationaal Park Plitvicemeren, gelegen bij ingang 1, heeft het restaurant Lička kuća een totale capaciteit van 270 zitplaatsen, verdeeld over twee verdiepingen.

*Construit en 1972 et décoré comme une version de l'ethnomusée, le restaurant Lička kuća fait revivre de manière authentique la richesse de la tradition de la destination de Lika avec son ambiance et son offre gastronomique à base d'aliments d'origine locale.*

*Une promenade dans le restaurant vous emmène dans un autre monde, dans la chaleur apaisante de l'ancienne maison de Lika, tandis que les odeurs et les goûts vous ramènent à l'enfance et à la cuisine de nos grands-mères, où la nourriture est faite à la main à partir d'aliments locaux.*

*Entouré par les beautés du parc national des lacs de Plitvice, situé à l'entrée 1, le restaurant Lička kuća a une capacité totale de 270 places réparties sur deux étages.*





Voedselproducten van lokale oorsprong worden gebruikt bij de bereiding van de gerechten, waarvan vele worden beschermd door het regionale kwaliteitskeurmerk Lika Quality 🍷 als producten die zijn geproduceerd in de ecologische oase van de Lika-omgeving en met een geverifieerde traceerbaarheid van de familieboerderij tot op tafel. Door het gebruik van lokale ingrediënten van uitzonderlijke kwaliteit, bereiden onze medewerkers hun eigen bouillons en produceren ze lokale smeerkaas - de zgn. Lika basa, worstjes, aardappelbroodjes en zelfs jam gemaakt van lokale pruimen, allemaal kunstmatige toevoegingen.




*Chef Igor Jularić*



*Dans la préparation des plats on utilise de produits alimentaires d'origine locale, dont beaucoup sont protégés par la marque du système de qualité régional Lika Quality 🍷 en tant que produits fabriqués dans l'oasis écologique de destination de Lika et une traçabilité vérifiée - de la ferme familiale à la table. Avec l'utilisation d'ingrédients locaux d'une qualité exceptionnelle, nos employés préparent leurs propres bouillons et produisent du fromage à tartiner locale (« lička basa »), des saucisses, des boulettes de pommes de terre et même de la confiture de prunes maison (« bistrica »), le tout sans l'utilisation d'additifs ou de préparations artificielles.*





Er is iets magisch in de geuren van versgebakken brood, zachte, warme oliebolletjes en knapperige appel- en pruimenstrudel...

In Lička kuća maken we onze eigen pasta, gebak en desserts met de hand en elke dag worden er drie soorten zelfgebakken brood gebakken.

---

*Il y a quelque chose de magique dans les odeurs de pain maison fraîchement sorti du four, de beignets moelleux et chauds, de strudels croquants aux pommes et aux prunes ...*

*Lička kuća produit ses propres pâtes, pâtisseries et desserts à la main, et trois types de pains faits maison sont préparés chaque jour.*



Lamsvlees 'onder de klok' /  
*Agneau au four*



De lammetjes uit Lika worden gefokt op open weiden die rijk zijn aan geneeskrachtige en aromatische planten, daarom is het Lika-lamsvlees een algemeen bekende specialiteit van deze regio, en bereid in moderne varianten en met veel aandacht, wordt het een genot voor de echte fijnproevers.

*Élevé sur des pâturages ouverts, riches en plantes médicinales et aromatiques, l'agneau de Lika est une spécialité largement connue de cette région, et préparé dans des variantes modernes et avec beaucoup de soin, il devient un plaisir pour les palais gastronomiques les plus exigeants.*



De voeding van de voormalige Lika-familie was afhankelijk van voedsel dat hij zelf kon verbouwen of verkrijgen in zijn natuurlijke omgeving. Op basis hiervan hebben de chef-koks van het restaurant Lička kuća menu's ontworpen die de diversiteit van Lika's culinaire schatten volledig weerspiegelen. Van de unieke Lika-soep, lams- en kalfsvlees 'onder de klok', gegrilde forel, orzotto met groente, huisgemaakte aardappelen van Lika met uien en spek tot pruimenstrudel en cake gemaakt van verse lokale kaas - de Lika-basa, autochtone gerechten worden innovatief bereid met een stap naar de top van de moderne gastronomie.



Lika daščica / Sélection de charcuterie et de fromages de Lika



Lika-soep / Soupe de Lika



Rib-Eye Steak / Bifteck de faux-filet



Lamsvlees orzotto / Orzotto à l'agneau



Warme/koude salade met gegrilde kipfilet /  
Salade au filet de poulet grillé



Pruimenstrudel / Strudel aux prunes

Le régime alimentaire de l'ancienne famille de Lika dépendait de la nourriture que l'homme pouvait cultiver ou se procurer dans son environnement naturel. Guidés par cela, les chefs de Lička kuća ont conçu des menus qui reflètent pleinement la diversité des trésors culinaires de Lika. De la soupe unique de Lika, de l'agneau et du veau au four, de la truite grillée, de l'orzotto aux légumes, des pommes de terre maison de Lika avec oignons et bacon au strudel aux prunes et au gâteau au fromage local frais - « lička basa », les plats indigènes sont préparés de manière innovante avec les avancées vers le haut de la gastronomie de la modernité.



Stelt u zich dit tafereel eens voor: een open haard, het knetterende vuur dat onder het spit flikkert, de lucht gevuld met aromatische kruiden en geuren die aankondigen dat een versgebakken Lika-specialiteit binnen enkele minuten op uw bord zal verschijnen.

Ontdek dit gastronomische avontuur in de onvergetelijke ambiance van Lička kuća, laat het al je zintuigen veroveren en je meenemen op een reis door de eeuwenlange tradities van de Lika-bestemming!

*Imaginez simplement cette scène - une cheminée à foyer ouvert, le crépitement du feu vacillant sous la broche, l'air rempli d'épices aromatiques et d'arômes qui annoncent que la spécialité de Lika fraîchement cuite apparaîtra dans votre assiette en quelques minutes.*

*Découvrez cette aventure gastronomique dans l'ambiance inoubliable de Lička kuća, laissez-la conquérir tous vos sens et vous amener à travers les siècles de tradition de la destination de Lika!*







# PLITVIČKA JEZERA

Nacionalni park  
National Park



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

**Werkuren:**

elke dag van 11:00 tot 23:00 uur

**Contact:**

Restaurant Lička kuća  
Rastovača 11, 53231 Rastovača

**Telefoon:** 00385 53 751 379

**Mobiel:** 00385 99 276 7406



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

**Heures d'ouverture:**

tous les jours de 11h00 à 23h00

**Contact:**

Restaurant Lička kuća  
Rastovača 11, 53231 Rastovača

**Tél.:** 00385 53 751 379

**Tél. cell:** 00385 99 276 7406

