



**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*




## PLATS FROIDS

- PLATEAU «DAŠČICA» DE LIKA  Lika Quality POR 9,50 €  
(bacon fumé maison, 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 11,00 €  
(basa, «škripavac», de Krasno, de Velebit, de Pag, fromage fumé, miel de Lika, noix)
- COUVERT POR 2,50 €  
(et pâte traditionnelle – basa – de notre propre chambre de fermentation)




## SOUPES

- SOUPE DE BŒUF AUX NOUILLES MAISON POR 5,00 €  
(soupe claire de bœuf et légumes avec nouilles maison)
- SOUPE À LA CRÈME AUX LÉGUMES POR 5,50 €  
(légumes mijotés frais, croûtons, crème sure)
- MAISON DE LIKA  Lika Quality POR 7,00 €  
(agneau, légumes, citron, crème fraîche)

## PLATS DE PATES A LA MAIN, BOULETTES ET ORZO

- TORTELLINI FARCIS AU FROMAGE COTTAGE POR 19,00 €  
(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 23,50 €  
(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 18,00 €  
(viande d'agneau braisée de Lika, bouillie d'orge avec bière noire de Velebit)

## PLAT PRINCIPAL

- «ZAVEŽLJAJ» DE LIKA  Lika Quality POR 19,00 €  
(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 27,00 €  
(agneau haché de Lika, fromage «škripavac» avec pommes de terre à l'oignon et au bacon, sauce de fromage «basa» et aneth, croustilles d'oignon, poivrons rôtis)
- CÔTELETTE D'AGNEAU AVEC DES FINES HERBES  Lika Quality POR 35,00 €  
(Côtelette d'agneau de Lika cuite lentement sous vide et cuite au four, crème de chou-fleur, légumes sautés, sauce au thym)
- TRIO DE SAUCISSES AVEC DJUVEC D'ORGE POR 23,00 €  
(saucisses de la viande de bœuf, de porc et de veau en boyau d'agneau, fumées à froid au bois choisi, orge avec des légumes mijotés, oignon sauté en vin blanc)



SEITAN FUMÉ SUR COUSCOUS ET LÉGUMES SAUTÉS POR 23,00 €  
(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 23,00 €  
(filet de truite fumée à froid à base de trévisse, 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 14,00 €  
(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 23,00 €

ENTRECÔTE 1 KG 100,00 €  
(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. 500 - 700 g.)

ROMSTECK POR 32,50 €  
(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 36,00 €  
(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 42,50 €  
(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 38,50 €  
(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.)

TRIO DE SAUCISSES POR 17,00 €  
(saucisses maison, de la viande de bœuf, de porc et de veau en boyau d'agneau, fumées à froid au bois choisi)

GRILL PIQUE-NIQUE POR 23,00 €  
(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 19,00 €  
(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 60,00 €  
(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» POR 30,00 €  
(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 26,00 €  
(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 17,00 €  
(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) POR 52,00 €  
(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 5,00 €  
(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 12,00 €  
(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 13,00 €  
(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 12,00 €  
(cou de porc frais, bacon maison)

## ACCOMPAGNEMENTS, SUPPLÉMENTS, SAUCES ET SALADES

POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ET BACON  Lika Quality POR 6,00 €  
(Cubes de pommes de terre de Lika cuits puis frits à l'oignon et au bacon fumé)

PURÉE À LA CRÈME  Lika Quality POR 5,00 €  
(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 4,00 €  
(tranches de pomme de terre frites avec pelure dans l'huile profonde)

RATATOUILLE FAIT MAISON AVEC DE L'ORGE POR 6,00 €  
(légumes-racines cuits, tomates, poivrons, courgettes, aubergines, orge bouillie et pommes de terre)

LÉGUMES GRILLÉS ET CHAMPIGNONS POR 5,80 €  
(légumes et champignons frits sur une plaque de grill, assaisonnés avec de l'huile d'olive extra vierge)

LÉGUMES AU BEURRE POR 5,20 €  
(divers légumes cuits et sautés, haricots, carottes, courgettes, choux de Bruxelles, haricots...)

SALADES DE FEUILLES FRAÎCHES DE L'OFFRE QUOTIDIENNE POR 5,00 €  
(laitue, chicorée, mâche, roquette...)



SALADES DE LÉGUMES FRAIS DE L'OFFRE QUOTIDIENNE  
(chou frais, tomate, ciboule, paprika, concombre, radis...)

POR 4,60 €

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 2,50 €

## DESSERTS

STRUDEL AUX POMMES

POR 3,80 €

STRUDEL AUX PRUNES

POR 3,80 €

«MEDOVIK» (Gâteau au miel)

POR 5,20 €

GÂTEAU À LA CAROUBE ET À L'ORANGE (sans gluten)

POR 5,20 €

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](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)053 751 013

E: [info@np-plitvicka-jezera.hr](mailto:info@np-plitvicka-jezera.hr)