



**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 €
OKUSI SIREVA LIKE  Lika Quality (basa, škripavac, krasnarski, velebitski, paški, dimljeni sir, med iz Like, orašasti plodovi)	POR 11,00 €
COUVERT, postav (tradicionalni namaz – basa - iz vlastite fermentacijske komore)	POR 2,50 €

JUHE

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

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 kravljii sir)	POR 19,00 €
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 €
ORZOTO OD JANJETINE  Lika Quality (pirjano meso janjetine iz Like, ječmena kaša sa tamnim Velebitskim pivom)	POR 18,00 €

GLAVNA JELA

LIČKI ZAVEŽLJAJ  Lika Quality (meso janjetine iz Like, lička šljivovica, krumpir iz Like, mrkva, celer, rajčica, začinjsko bilje)	POR 19,00 €
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 €
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 €
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 €
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 €

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 €

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 €

JELA SA ROŠTILJA

PASTRVA S ROŠTILJA POR 23,00 €

RIB-EYE STEAK 1 KG 100,00 €
(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.)

RUMPSTEAK POR 32,50 €
(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.)

BEEFSTEAK POR 36,00 €
(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.)

TELEĆI T-BONE STEAK POR 42,50 €
(odrezak iz srednjeg dijela telećeg hrpta - dijelom beefsteak, dijelom rumpsteak. Sporo kuhan u vakuumu pa dovršen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta. 500 g.)

TELEĆI TOMAHAWK STEAK POR 38,50 €
(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.)

TRIS KOBASICE POR 17,00 €
(kobasice od junećeg, telećeg i svinjskog mesa, hladno dimljene na biranom drvetu)

GRILL PIKNIK POR 23,00 €
(ražnjić od svinjskog vrata, janjeća pljeskavica, domaća kobasica, marinirani pileći batak i zabatak i dimljena slanina)

PILEĆI BATAK / ZABATAK MARINIRAN U SOKU OD JABUKE S GRILLA POR 19,00 €
(iskošteni batak i zabatak 24 sata mariniran u salamuri od jabučnog soka, kuhan u vakuumu i dovršen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta)

TRADICIONALNA JELA (jela po najavi)

JANJETINA IZ LIKE S RAŽNJA Lika Quality 1 KG 60,00 €
(janjetina iz Like pripremljena tradicionalno na ražnju iznad vatre i žara od drveta bukve i graba)

JANJETINA ISPOD PEKE Lika Quality POR 30,00 €
(janjetina iz Like pripremljena na tradicionalni način s krumpirom iz Like pokrivena metalnim zvonom – pekom, pod žarom, salata po izboru)

TELETINA ISPOD PEKE POR 26,00 €
(birani dijelovi mesa teletine pripremljeni s krumpirom iz Like, na tradicionalni način pokriveni metalnim zvonom – pekom, u žaru, salata po izboru)

LIČKA KALJA (tradicionalno jušno jelo pripremljeno od mesa janjetine, junetine i teletine, sa korjenastim povrćem i kupusom te krumpirom iz Like)	POR	17,00 €
IZBOR TRADICIONALNIH PEĆENJA  (kombinacija ličke janjetine ispod peke te teletine ispod peke, pripremljeno na tradicionalni način s krumpirom iz Like, salata po izboru)	POR	52,00 €
LIČKE POLICE  (krumpir iz Like u kori, prepolovljen i pripremljen à la peka s domaćom slaninom)	POR	5,00 €
KRUMPIR ISPOD PEKE (lički krumpir, korjenasto povrće i začini, pripremljeno na tradicionalni način ispod peke)	POR	5,00 €

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 €
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 €
RAŽNJIĆI OD SVINJSKOG VRATA (svježi svinjski vrat, domaća slanina)	POR	12,00 €

PRILOZI, DODACI, UMACI I SALATE

KRUMPIR S LUKOM I SLANINOM  (kockice krumpira iz Like kuhanе pa potom pržene na luku i dimljenoj slanini)	POR	6,00 €
KREMasti PIRE KRUMPIR  (krumpir iz Like s vrhnjem i basom, po želji uz dodatak bučinog ili maslinovog ulja)	POR	5,00 €
KRUMPIR U KORI  (kriške krumpira pržene s korom u dubokom ulju)	POR	4,00 €
DOMAĆI ĐUVEČ S JEĆMOM (pirjano korjenasto povrće, rajčica, paprika, tikvica, patlidžan, kuhanji ječam i krumpir)	POR	6,00 €
POVRĆE I GLJIVE S GRILLA (povrće i šampinjoni poprženi na grill ploči, začinjeni ekstra djevičanskim maslinovim uljem)	POR	5,80 €
POVRĆE NA MASLACU (razno kuhanо pa sotirano povrće, mahune, mrkva, tikvice, prokulica, bob...)	POR	5,20 €
SVJEŽE LISNATE SALATE IZ DNEVNE PONUDE (zelena salata, rabič, matovilac, rikula...)	POR	5,00 €
SVJEŽE POVRTNE SALATE IZ DNEVNE PONUDE (svježi kupus, rajčica, mladi luk, paprika, krastavac, rotkvica ...)	POR	4,60 €
DOMAĆI KRUH (Ručno premiješavan tri puta, dizan na sobnoj temperaturi više sati. Hrustave korice, bez aditiva i umjetnih dodataka.)	POR	2,50 €

SLATKA JELA

SAVIJAČA S JABUKAMA	POR	3,80 €
SAVIJAČA SA ŠLJIVAMA	POR	3,80 €
MEDOVIK (torta od meda)	POR	5,20 €
TORTA OD ROGAČA I NARANČE (bez glutena)	POR	5,20 €

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
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