



**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*



## PIATTI FREDDI

PIATTO "DAŠČICA" DELLA LIKA  Lika Quality POR 9,50 €  
(pancetta affumicata fatta in casa, ciccioli di maiale, salsiccia di maiale affumicata, formaggio scricchiolante „škripavac“, formaggio affumicato con paprika, basa della Lika, verdure aspre)

SAPORI DI FORMAGGIO DELLA LIKA  Lika Quality POR 11,00 €  
(formaggio "basa", scricchiolante "škripavac", formaggio di Krasno, di Velebit, di Pag, formaggio affumicato, miele della Lika, noci)

COPERTO POR 2,50 €  
(e crema tradizionale – "basa" - dalla nostra camera di fermentazione)

## ZUPPE

ZUPPA DI MANZO CON TAGLIATELLE FATTE IN CASA POR 5,00 €  
(chiara zuppa di manzo e verdure con pasta fatta in casa)


VELLUTATA DI VERDURE POR 5,50 €  
(verdure fresche saltate, crostini, panna acida)

ZUPPA DELLA LIKA  Lika Quality POR 7,00 €  
(agnello, verdure, limone, panna)


## PIATTI DI PASTA FATTA A MANO, GNOCCHI E ORZO


TORTELLINI RIPIENI DI RICOTTA POR 19,00 €  
semi di zucca arrostiti, funghi saltati, formaggio di mucca maturo)


INVOLTINI RIPIENI DI TROTA AFFUMICATA E PROSCIUTTO POR 23,50 €  
(involtini di patate fatti a mano da Lika ripieni di trota affumicata fredda e prosciutto, stufati nel vino bianco)

ORZOTTO DI AGNELLO  Lika Quality POR 18,00 €  
(carne di agnello saltato della Lika, porridge d'orzo con birra scura di Velebit)

## SECONDI PIATTI

FASCIO DI CARNE DELLA LIKA  Lika Quality POR 19,00 €  
(Carne di agnello della Lika, brandy di prugne della Lika, patate della Lika, carote, sedano, pomodori, erbe)

HAMBURGER DI AGNELLO  Lika Quality POR 27,00 €  
(agnello tritato della Lika, formaggio scricchiolante "škripavac" con patate con cipolla e pancetta, salsa di "basa" e aneto, patatine di cipolla, peperoni arrostiti)

COSTOLETTA D'AGNELLO CON UNA CROSTA DI ERBE  Lika Quality POR 35,00 €  
(Cotoletta della Lika lentamente cotta nel vuoto e cotta al forno, crema di cavolfiore, verdure saltate, salsa di timo)

TRIO DI SALSICCE ADAGIATE SU ORZO CON VERDURE STUFATE POR 23,00 €  
(salsicce di pura carne di manzo, maiale e vitello in budello di agnello, affumicate a freddo su legno selezionato, orzo con verdure stufate, cipolle stufate al vino bianco)

SEITAN AFFUMICATO SU COUSCOUS E VERDURE SALTATE POR 23,00 €  
(seitan affumicato, marinato in salsa teriyaki e fritto con couscous piccante di brodo vegetale e salsa di soia, verdure saltate, sesamo)



INSALATA CON TROTA AFFUMICATA POR 23,00 €  
(filetto di trota affumicata a freddo su una base di radicchio, insalata verde, valeriana, formaggio "škrípavac" grattugiato, condimento con olio d'oliva, aceto di mele, aneto e cipollina)

INSALATA CALDA E FREDDA CON FILETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA POR 14,00 €  
(filetto di pollo fresco su una base di valeriana, cicoria rossa, lattuga, cavolo fresco, carote fresche, yogurt e salsa di limone)

## PIATTI ALLA GRIGLIA

TROTA ALLA GRIGLIA POR 23,00 €

COSTATA DI MANZO 1 KG 100,00 €  
(bistecca dalla parte anteriore del dorso di manzo, disossata, stagionata a umido fino a 21 giorni. Cotta lentamente sottovuoto e rifinita alla griglia con carbone di legna naturale. 500 - 700 g.)

RUMPSTEAK POR 32,50 €  
(bistecca dalla parte media del dorso di manzo, disossata, stagionata a umido fino a 21 giorni. Cotta lentamente sottovuoto e rifinita alla griglia con carbone di legna naturale. 350 g.)

BISTECCA DI MANZO POR 36,00 €  
(bistecca di filetto di manzo, disossata, stagionata a umido fino a 21 giorni. Cotta lentamente sottovuoto e rifinita alla griglia con carbone di legna naturale. 250 g.)

T-BONE BISTECCA DI VITELLO POR 42,50 €  
(bistecca della parte centrale del dorso di vitello - parte filetto, parte controfiletto. Cotta lentamente sottovuoto e rifinita alla griglia con carbone di legna naturale. 500 g.)


BISTECCA DI VITELLO TOMAHAWK POR 38,50 €  
(bistecca dalla parte anteriore del dorso di vitello – rib-eye insieme alla costata. Cotta lentamente sottovuoto e rifinita alla griglia con carbone di legna naturale. 350 g.)

TRIO DI SALSICCE POR 17,00 €  
(salsicce fatte in casa, di pura carne di manzo, maiale e vitello in budello di agnello, affumicate a freddo su legno selezionato)

GRIGLIA PICNIC POR 23,00 €  
(spiedino di maiale, hamburger di agnello, salsiccia fatta in casa, coscia e stinco di pollo marinati e pancetta affumicata)

COSCIA/SOVRACOSCIA DI POLLO MARINATA AL SUCCO DI MELA, ALLA GRIGLIA POR 19,00 €  
(coscia e sovracoscia disossate marinate in salamoia al succo di mela per 24 ore, cotte sottovuoto e rifinite alla griglia con carbone di legna naturale)


## CIBI TRADIZIONALI (cibi prenotati)


AGNELLO DELLA LIKA ALLO SPIEDO  Lika Quality 1 KG 60,00 €  
(Agnello della Lika preparato tradizionalmente allo spiedo su un fuoco e una griglia in legno di faggio e carpino). Prezzo al chilogrammo.


AGNELLO SOTTO LA CENERE POR 30,00 €  
(Agnello della Lika preparato in modo tradizionale con patate della Lika ricoperte da una campana di metallo – "peka", grigliata, insalata a scelta)



VITELLO SOTTO LA CENERE POR 26,00 €  
(pezzi di vitello selezionati preparati con patate della Lika, tradizionalmente ricoperti da una campana di metallo – “peka”, grigliata, insalata a scelta)

SELEZIONE DI ARROSTI TRADIZIONALI (per 2 persone) POR 52,00 €  Lika Quality  
(combinazione di agnello della Lika sotto la cenere di cottura e vitello sotto la cenere, preparato in modo tradizionale con patate della Lika, insalata a scelta)

“KALJA” DELLA LIKA POR 17,00 €  Lika Quality  
(brodo tradizionale preparato con agnello, manzo e vitello, con radici, cavolo e patate della Lika)

“POLICE” DELLA LIKA POR 5,00 €  Lika Quality  
(patate della Lika con la buccia, tagliate a metà e preparate sotto la cenere con la pancetta fatta in casa)


### PIATTI PER I BAMBINI


TAGLIATELLE VERDI CON SALSA POR 12,00 €  
(spaghetti di spinaci fatti in casa, con una salsa di pomodori ed erbe mediterranee e formaggio di mucca maturo)

BASTONCINI DI POLLO AI CORN FLAKES CON PURÈ DI PATATE POR 13,00 €  
(petto di pollo fritto impanato con cornflakes, purè di patate fatto in casa con burro e latte, cavolo cappuccio rosso, pomodorini)

SPIEDINI DI COLLO DI MAIALE POR 12,00 €  
(collo di maiale fresco, pancetta fatta in casa)

### CONTORNI, SUPPLEMENTI, SALSE E INSALATE

PATATE CON CIPOLLE E PANCETTA POR 6,00 €  Lika Quality  
(Cubetti di patate della Lika cotti e fritti in cipolla e pancetta affumicata)

PURÈ DI PATATE POR 5,00 €  Lika Quality  
(patate della Lika con panna e basa, facoltativamente con l'aggiunta di zucca o olio d'oliva)

PATATE SBUCCIATE POR 4,00 €  
(fette di patate fritte con buccia in olio profondo)

RATATOUILLE FATTO IN CASA CON ORZO POR 6,00 €  
(radici saltati, pomodori, peperoni, zucchine, melanzane, orzo bollito e patate)

VERDURE GRIGLIATE E FUNGHI POR 5,80 €  
(verdure e funghi fritti su una griglia, conditi con olio extra vergine di oliva)

VERDURE AL BURRO POR 5,20 €  
(varie verdure cotte e saltate, fagioli, carote, zucchine, cavoletti, fagioli ...)

INSALATE FRESCHE A FOGLIA DALL'OFFERTA GIORNALIERA POR 5,00 €  
(lattuga, cicoria, valeriana, rucola ...)

INSALATE DI VERDURE FRESCHE DALL'OFFERTA GIORNALIERA POR 4,60 €  
(cavolo fresco, pomodoro, cipollotto, paprika, cetriolo, ravanello ...)

IL PANE NEL FORNO DI CASA POR 2,50 €  
L'impasto lavorato a mano tre volte, fatto lievitare a temperatura ambiente per diverse ore. Con crosta croccante, senza additivi e aggiunte artificiali.



## DOLCI

STRUDEL DI MELE	POR	3,80 €
STRUDEL DI PRUGNE	POR	3,80 €
“MEDOVİK” (torta al miele)	POR	5,20 €
TORTA DI CARRUBE E ARANCE (senza glutine)	POR	5,20 €

Tutti i piatti della Casa di Lika “Lička kuća” sono fatti con basi a base di carne e verdure fresche, senza additivi e preparazioni artificiali. Pasta, involtini, pane e dolci sono fatti a mano ogni giorno nel nostro laboratorio di pasticceria e dessert. I piatti alla griglia e sotto il coperchio sono preparati su carbonella e legno selezionati.

*Per presentare eventuali reclami recarsi alla cassa.  
IVA inclusa nel prezzo.*





# **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)