



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

KALTE GERICHTE

- LIKA BRETTCHEN**  **Lika Quality** POR 9,50 €
(hausgemachter geräucherter Speck, Grieben, geräucherte Lende, Škripavac-Weichkäse, geräucherter Käse mit Paprika, Basa-Käse, eingelegtes Gemüse)
- DIE AROMEN DER LIKA-KÄSE**  **Lika Quality** POR 11,00 €
(Basa, Škripavac, Krasner, Velebit, Pager- und geräucherter Käse, Honig aus Lika, und Nüsse)
- COUVERT** POR 2,50 €
(traditioneller Basa-Aufstrich aus eigener Fermentationskammer)

SUPPEN

- RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN** POR 5,00 €
(klare Rind- und Gemüsesuppe mit hausgemachten Nudeln)
- FEINE GEMÜSE-CREME-SUPPE** POR 5,50 €
(geschmortes frisches Gemüse, Croutons, Sauerrahm)
- LIKASUPPE**  **Lika Quality** POR 7,00 €
(Lammfleisch, Gemüse, Zitrone, Rahm)

HANDGEMACHTE PASTA, NOCKERL UND ORZOTTOGERICHTE

- TORTELLINI GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE** POR 19,00 €
(handgemachte Tortellini auf Kürbiscreme, Rucola-Pesto, geröstete Kürbiskerne, sautierte Pilze, reifer Kuhkäse)
- NOCKERLN GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND SCHINKEN** POR 23,50 €
(handgemachte Lika-Kartoffelnockerl, gefüllt mit kaltgeräucherter Forelle und Schinken, gedünstet in Weißwein)
- LAMM ORZOTTO**  **Lika Quality** POR 18,00 €
(geschmortes Lammfleisch aus Lika, Gerstenbrei mit dunklem Velebit-Bier)

HAUPTGÄNGE

- LIKA-BÜNDEL**  **Lika Quality** POR 23,00 €
(Lammfleisch aus Lika, Lika-Pflaumenschnaps, Kartoffeln aus Lika, Karotten, Sellerie, Tomaten und Kräuter)
- LAMMFRIKADELLE**  **Lika Quality** POR 27,00 €
(Lamhackfleisch aus Lika, Škripavac-Käse mit Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck, Basekäse- und Dillsauce, Zwiebelchips, geröstete Paprika)
- LAMMKOTELETT MIT EINER KRÄUTERKRUSTE**  **Lika Quality** POR 35,00 €
(Lika-Schnitzel, im Vakuum gegart und im Ofen gebacken, Blumenkohlcreme, sautierte Gemüse, Thymiansauce)
- TRIS-WÜRSTE AUF DJUVEC MIT GERSTE** POR 23,00 €
(reine Fleischwürste vom Rind, Schwein und Kalb im Lamm darm, kalt geräuchert auf ausgewähltem Holz, Gerste in gedünstetem Gemüse, sautierte Zwiebeln in Weißwein)

GERÄUCHERTER SEITAN MIT COUSCOUS UND SAUTIERTEM GEMÜSE POR 23,00 €
(geräucherter Seitan, in Teriyaki-Sauce mariniert und mit Würzcouscous aus Gemüsebrühe und Sojasauce gebraten, sautiertes Gemüse, Sesam)

SALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE POR 23,00 €
(Filet aus kaltgeräucherter Forelle mit Radicchio, Salat, Schafmälchen, geriebenem Škripavac-Käse, mit Dressing aus Olivenöl, Apfelessig, Dill und Schalotten)

HEIß-KALTER SALAT MIT GEGRILTEM HÄHNCHENFILET POR 14,00 €
(frisches Hähnchenfilet auf Dillbasis, roter Radicchio, Salat, frischer Kohl, frische Karotten, Joghurt und Zitronendressing)

GEGRILLTE GERICHTE

GEGRILLTE FORELLE POR 23,00 €

RUMPSTEAK POR 32,50 €
(Steak aus dem mittleren Teil eines Rinderrückens, entbeint, bis zu 21 Tage nass gereift. Langsam im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 350 g.)

BEEFSTEAK POR 36,00 €
(Steak aus der Rinderlende, entbeint, bis zu 21 Tage nass gereift. Langsam im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 250 g.)

T-BONE-STEAK VOM KALB POR 42,50 €
(Steak aus dem mittleren Teil einer Kalbslende – teils Beefsteak, teils Rumpsteak. Langsam im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 500 g.)

TOMAHAWK-STEAK VOM KALB POR 38,50 €
(Steak aus dem vorderen Teil einer Kalbslende – Rib-Eye-Steak mit Rippenstück. Langsam im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt. 350 g.)

TRIS-WÜRSTE POR 17,00 €
(hausgemachte reine Fleischwürste vom Rind, Schwein und Kalb im Lamm Darm, kalt geräuchert auf ausgewähltem Holz)

PICKNICKGRILL POR 23,00 €
(Schweinekammspieße, Lammfrikadelle, Hausgemachte Würstchen, marinierter Hühnertrommelstock und Schenkel und geräucherter Speck)

HÄHNCHENOBER- UND UNTERSCHENKEL, POR 19,00 €
IN APFELSAFT MARINIERT, GEGRILLT
(entbeinter Ober- und Unterschenkel, 24 Stunden in der Apfelsaftsole mariniert, im Vakuum gekocht und auf dem Grill mit Naturholzkohle gefertigt)

TRADITIONELLE MAHLZEITEN (Mahlzeiten nach Vereinbarung)

LIKA LAMM AM SPIEß  Lika Quality 1 KG 60,00 €
(Lika Lamm traditionell zubereitet am Spieß über Buchen- und Hainbuchenholzfeuer und -Glut.) Preis pro Kilogramm.

LAMM UNTER DER PEKA  Lika Quality POR 30,00 €
(Ein auf traditionelle Weise zubereitetes Brat- und Schmorgericht, Lammfleisch und Kartoffeln aus Lika werden mit einer traditionellen Metallglocke – der Peka bedeckt, die dann mit Glut bedeckt wird, Salat Ihrer Wahl)

KALBFLEISCH UNTER DER PEKA POR 26,00 €
(Ein auf traditionelle Weise zubereitetes Brat- und Schmorgericht aus ausgewählten Kalbstücken, zubereitet mit Kartoffeln aus Lika, alles wird mit einer traditionellen Metallglocke – der Peka bedeckt, die dann mit Glut bedeckt wird, Salat Ihrer Wahl)

TRADITIONELLER LIKA SAUERKRAUTEINTOPF – „KALJA“  Lika Quality
(traditioneller Eintopf aus Lamm, Rind und Kalbfleisch,
mit Wurzelgemüse, Sauerkraut und Kartoffeln aus Lika)

POR 17,00 €

AUSWAHL TRADITIONELLER BRATEN (für 2 personen)
(Kombination von Lika Lamm und Kalbfleisch unter der Peka,
traditionell zubereitet mit Kartoffeln aus Lika, Salat Ihrer Wahl)

POR 52,00 €

LIKA KARTOFFELHÄLFTEN  Lika Quality
(Kartoffeln aus Lika in Schale, halbiert und in der Peka,
mit hausgemachtem Speck, zubereitet)

POR 5,00 €

GERICHTE FÜR KINDER

SPINATNUDELN IN SOÛE
(hausgemachte Spinatnudeln mit einer Soße aus Tomaten und
mediterranen Kräutern und reifem Kuhkäse)

POR 12,00 €

HÄNCHENSTÄBCHEN MIT CORNFLAKES-PANADE MIT KARTOFFELPÜREE
(gebratene Hähnchenbrust mit Cornflakes-Panade, hausgemachtes
Kartoffelpüree mit Butter und Milk, Rotkohl, Kirschtomaten)

POR 13,00 €

SCHWEINEKAMMSPIESSE
(frischer Schweinekamm, hausgemachter Speck)

POR 12,00 €

BEILAGEN, EXTRAS, SAUCEN UND SALATE

KARTOFFELN MIT ZWIEBELN UND SPECK  Lika Quality
(Lika Kartoffelwürfel gekocht und mit Zwiebeln und geräuchertem Speck gebraten)

POR 6,00 €

CREMIGES KARTOFFELPÜREE  Lika Quality
(Kartoffeln aus Lika mit Sahne und Basa-Käse, optional mit Kürbis- oder Olivenöl)

POR 5,00 €

KARTOFFELN IN DER SCHALE  Lika Quality
(In Öl frittierte Kartoffelscheiben mit Schale)

POR 4,00 €

HAUSGEMACHTER GERSTEDSCHUWETSCH
(gedünstetes Wurzelgemüse, Tomaten, Paprika, Zucchini,
Auberginen, gekochte Gerste und Kartoffeln)

POR 6,00 €

GEGRILLTES GEMÜSE UND PILZE
(Auf der Grillplatte gegrilltes Gemüse und Pilze mit Nativen Olivenöl extra)

POR 5,80 €

BUTTERGEMÜSE
(verschiedene gekochte und sautierte Gemüse, Bohnen,
Karotten, Zucchini, Rosenkohl, Bohnen ...)

POR 5,20 €

FRISCHE BLATTSALATE AUS DEM TAGESANGEBOT
(Salat, Chicorée, Dill, Rucola ...)

POR 5,00 €

FRISCHE GEMÜSESALATE AUS DEM TAGESANGEBOT
(frischer Kohl, Tomate, Frühlingszwiebel, Paprika, Gurke, Radieschen...)

POR 4,60 €

BROT AUS DER HAUSBÄCKEREI
Dreimal von Hand gemischt, mehrere Stunden bei Raumtemperatur hefegetrieben.
Mit knuspriger Kruste, ohne natürliche oder künstliche Zusatzstoffe.

POR 2,50 €

SÜSSE GERICHTE

APFELSTRUDEL	POR	3,80 €
PFLAUMENSTRUDEL	POR	3,80 €
MEDOVİK (Honigkuchen)	POR	5,20 €
JOHANNISBROT- UND ORANGENKUCHEN (glutenfrei)	POR	5,20 €

Alle Gerichte in Lička kuća werden aus Grundierungen aus frischem Gemüse und Fleisch ohne Zusatzstoffe und künstliche Zubereitungen hergestellt.
Pasta, Knödel, Brot und Desserts werden täglich in unserer Bäckerei und Konditorei von Hand hergestellt.
Gerichte vom Grill und unter der Peka werden auf ausgewählter Holzkohle und Holz zubereitet.

*Eine Mitteilung bezugnehmend auf Beschwerden befindet sich an der Kasse.
MwSt. ist im Preis inbegriffen.*



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