



**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, geräucherter Lende, Škripavac-Weichkäse, Basa-Käse, eingelegtes Gemüse)
- DIE KÄSEAROMEN POR 11,00 €  
(Base, Škripavac, Pager, Trappist, Gorgonzola, Honig 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 €  
(geschmorrtes 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 €  
(Lammhackfleisch 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 Lammdarm, 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 Radiccio, Salat, Schafmälchen, Škripavac – Käsewürfe, mit Dressing aus Olivenöl, Apfelessig, Dill, Zitrone und Kürbisöl/ Joghurt-Dill-Dressing)

HEIß-KALTER SALAT MIT GEGRILTEM HÄHNCHENFILET POR 14,00 €  
(frisches Hähnchenfilet auf Dillbasis, roter Radiccio, Salat, frischer KOhl, frische Karotten, Joghurt und Zitronendressing/ Aceto-Balsamico-Dressing, Olivenöl, Zitrone)

## 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  
(entbeint 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 POR 17,00 €  
(traditioneller Eintopf aus Lamm, Rind und Kalbfleisch,  
mit Wurzelgemüse, Sauerkraut und Kartoffeln aus Lika)

AUSWAHL TRADITIONELLER BRATEN (für 2 personen) POR 52,00 €  
(Kombination von Lika Lamm und Kalbfleisch unter der Peka,  
traditionell zubereitet mit Kartoffeln aus Lika, Salat Ihrer Wahl)

LIKA KARTOFFELHÄLFTEN  Lika Quality POR 5,00 €  
(Kartoffeln aus Lika in Schale, halbiert und in der Peka,  
mit hausgemachtem Speck, zubereitet)

## GERICHTE FÜR KINDER

SPINATNUDELN IN SOÛSE POR 12,00 €  
(hausgemachte Spinatnudeln mit einer Soße aus Tomaten und  
mediterranen Kräutern und reifem Kuhkäse)

HÄNCHENSTÄBCHEN MIT CORNFLAKES-PANADE MIT KARTOFFELPÜREE POR 13,00 €  
(gebratene Hähnchenbrust mit Cornflakes-Panade, hausgemachtes  
Kartoffelpüree mit Butter und Milk, Rotkohl, Kirschtomaten)

SCHWEINEKAMMSPIÈSE POR 12,00 €  
(frischer Schweinekamm, hausgemachter Speck)

## BEILAGEN, EXTRAS, SAUCEN UND SALATE

KARTOFFELN MIT ZWIEBELN UND SPECK  Lika Quality POR 6,00 €  
(Lika Kartoffelwürfel gekocht und mit Zwiebeln und geräuchertem Speck gebraten)

CREMIGES KARTOFFELPÜREE  Lika Quality POR 5,00 €  
(Kartoffeln aus Lika mit Sahne und Basa-Käse, optional mit Kürbis- oder Olivenöl)

KARTOFFELN IN DER SCHALE  Lika Quality POR 4,00 €  
(In Öl frittierte Kartoffelscheiben mit Schale)

HAUSGEMACHTER GERSTEDSCHUWETSCH POR 6,00 €  
(gedünstetes Wurzelgemüse, Tomaten, Paprika, Zucchini,  
Auberginen, gekochte Gerste und Kartoffeln)

GEGRILLTES GEMÜSE UND PILZE POR 5,80 €  
(Auf der Grillplatte gegrilltes Gemüse und Pilze mit Nativen Olivenöl extra)

BUTTERGEMÜSE POR 5,20 €  
(verschiedene gekochte und sautierte Gemüse, Bohnen,  
Karotten, Zucchini, Rosenkohl, Bohnen ...)

FRISCHE BLATTSALATE AUS DEM TAGESANGEBOT POR 5,00 €  
(Salat, Chicorée, Dill, Rucola ...)

FRISCHE GEMÜSESALATE AUS DEM TAGESANGEBOT POR 4,60 €  
(frischer Kohl, Tomate, Frühlingszwiebel, Paprika, Gurke, Radieschen...)

BROT AUS DER HAUSBÄCKEREI POR 2,50 €  
Dreimal von Hand gemischt, mehrere Stunden bei Raumtemperatur hefegetrieben.  
Mit knuspriger Kruste, ohne natürliche oder künstliche Zusatzstoffe.

## SÜSSE GERICHTE

APFELSTRUDEL	POR	3,80 €
PFLAUMENSTRUDEL	POR	3,80 €
MEDOVİK (Honigkuchen)	POR	5,20 €
JOHANNISBROT- UND ORANGENKUCHEN (glutenfrei)	POR	5,20 €
WEICHKÄSE WALNUSS KUCHEN	POR	5,50 €

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](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)