



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	POR 9,50 €
(domaća dimljena šlanina, čvarci, domaći pršut, sir škripavac, lička basa, ukiseljeno povrće)	
OKUSI SIREVA	POR 11,00 €
(basa, škripavac, paški, trapist, gorgonzola, med, orašasti plodovi)	
COUVERT, postav	POR 2,50 €
(tradicionalni namaz – basa - iz vlastite fermentacijske komore)	




JUHE

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

JELA OD RUČNO RAĐENE TJESTENINE, VALJUŠCI I ORZO

TORTELLINI PUNJENI SKUTOM	POR 19,00 €
(ručno rađeni tortellini na kremi od buče, pesta od rikule, prženih bučinih sjemenki, sotirane gljive, zreli kravlji sir)	
VALJUŠCI PUNJENI DIMLJENOM PASTRVOM I PRŠUTOM	POR 23,50 €
(ručno rađeni valjušci od krumpira iz Like punjeni hladno dimljenom pastrvom i pršutom, pirjani na bijelom vinu)	
ORZOTO OD JANJETINE  Lika Quality	POR 18,00 €
(pirjano meso janjetine iz Like, ječmena kaša sa tamnim Velebitskim pivom)	

GLAVNA JELA

LIČKI ZAVEŽLJAJ  Lika Quality	POR 23,00 €
(meso janjetine iz Like, lička šljivovica, krumpir iz Like, mrkva, celer, rajčica, začinsko bilje)	
JANJEĆA PLJESKAVICA  Lika Quality	POR 27,00 €
(mljeveno meso od janjetine iz Like, sir škripavac uz krumpir s lukom i slaninom, umak od base i kopra, čips od luka, pečena paprika)	
JANJEĆI KOTLET S KRUSTOM OD ZAČINSKOG BILJA  Lika Quality	POR 35,00 €
(kotlet janjetine iz Like sporo kuhan u vakuumu te zapečen u pećnici, krema od cvjetače, sotirano povrće, umak od timijana)	
TRIS KOBASICE NA ĐUVEČU OD JEČMA	POR 23,00 €
(kobasice od junećeg, telećeg i svinjskog mesa u janječem crijevu, hladno dimljene na biranom drvetu, ječam u pirjanom povrću, sotirani luk u bijelom vinu)	
DIMLJENI SEITAN NA KUS-KUSU I SOTIRANOM POVRĆU	POR 23,00 €
(dimljeni seitan mariniran u teriyaki umaku i pržen uz začinjani kus-kus iz povrtnog temeljca i soya umaka, sotirano povrće, sezam)	

SALATA S DIMLJENOM PASTRVOM POR 23,00 €
(file hladno dimljene pastrve na podlozi od radiča, zelene salate, matovilca, kockice sira škripavca s dresingom od maslinovog ulja, jabučnog octa, kopra, limun i bučino ulje/ dresing od jogurta i kopra)

TOPLO-HLADNA SALATA S GRILANIM PILEĆIM FILEOM POR 14,00 €
(svježi pileći file na podlozi od matovilca, crvenog radiča, zelena salata, svježi kupus, svježa mrkva, dresing od jogurta i limuna/ dresing od Aceto balzamico, maslinovo ulje, limun)

JELA SA ROŠTILJA

PASTRVA S ROŠTILJA POR 23,00 €

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 POR 17,00 €
(tradicionalno jušno jelo pripremljeno od mesa janjetine, junetine i teletine, sa korjenastim povrćem i kupusom te krumpirom iz Like)

IZBOR TRADICIONALNIH PEČENJA  Lika Quality POR 52,00 €
(kombinacija ličke janjetine ispod peke te teletine ispod peke, pripremljeno na tradicionalni način s krumpirom iz Like, salata po izboru)

LIČKE POLICE  Lika Quality POR 5,00 €
(krumpir iz Like u kori, prepulovljen i pripremljen à la peka s domaćom slaninom)

KRUMPIR ISPOD PEKE POR 5,00 €
(lički krumpir, korjenasto povrće i začini, pripremljeno na tradicionalni način ispod peke)


JELA ZA DJECU


ZELENI REZANCI U ŠALŠI POR 12,00 €
(domaći rezanci od špinata, sa šalšom od rajčica i mediteranskog bilja te zrelih kraljijim sirom)


PILEĆI ŠTAPIĆI U CORN FLAKESU UZ PIRE KRUMPIR POR 13,00 €
(pržena pileća prsa panirana u kukuruznim pahuljicama, kućni pire krumpir izrađen sa maslacem i mlijekom, crveni kupus, cherry rajčica)

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

PRILOZI, DODACI, UMACI I SALATE

KRUMPIR S LUKOM I SLANINOM  Lika Quality POR 6,00 €
(kockice krumpira iz Like kuhane pa potom pržene na luku i dimljenoj slanini)

KREMASTI PIRE KRUMPIR  Lika Quality POR 5,00 €
(krumpir iz Like s vrhnjem i basom, po želji uz dodatak bučinog ili maslinovog ulja)

KRUMPIR U KORI  Lika Quality POR 4,00 €
(kriške krumpira pržene s korom u dubokom ulju)

DOMAĆI ĐUVEČ S JEČMOM POR 6,00 €
(pirjano korjenasto povrće, rajčica, paprika, tikvica, patlidžan, kuhani ječam i krumpir)

POVRĆE I GLJIVE S GRILLA POR 5,80 €
(povrće i šampinjoni poprženi na grill ploči, začinjeno ekstra djevičanskim maslinovim uljem)

POVRĆE NA MASLACU POR 5,20 €
(razno kuhano pa sotirano povrće, mahune, mrkva, tikvice, prokulica, bob...)

SVJEŽE LISNATE SALATE IZ DNEVNE PONUDE POR 5,00 €
(zelena salata, radič, matovilac, rikula...)

SVJEŽE POVRTNE SALATE IZ DNEVNE PONUDE POR 4,60 €
(svježi kupus, rajčica, mladi luk, paprika, krastavac, rotkvica ...)

DOMAĆI KRUH POR 2,50 €
(Ručno premiješavan tri puta, dizan na sobnoj temperaturi više sati. Hrustave korice, bez aditiva i umjetnih dodataka.)

SLATKA JELA

SAVIJAČA S JABUKAMA	POR	3,80 €
SAVIJAČA SA ŠLJIVAMA	POR	3,80 €
MEDOVİK (torta od meda)	POR	5,20 €
TORTA OD ROGAČA I NARANČE (bez glutena)	POR	5,20 €
TORTA OD BASE I ORAHA	POR	5,50 €

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