



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 SPEISEN

LIKA-AUFSCHNITTBRETT  Lika Quality (hausgemachter geräucherter Speck, Grieben, hausgemachter luftgetrockneter Rohschinken „Pršut“, Käse Škripavac, Frischkäse Basa aus Lika, eingelegtes Gemüse)	POR 9,50 €
KÄSEPLATTE (Basa, Škripavac, Pager Käse, Trappistenkäse, Gorgonzola, Honig, Nüsse)	POR 11,00 €
KÄSE AUS DER REGION LIKA (Basa, Škripavac, Pager Käse, Hartkäse aus Lika, Rauchkäse aus Lika, Honig, Nüsse)	POR 15,00 €
COUVERT, Gedeck (traditioneller Aufstrich – Basa aus eigener Gärkammer)	POR 2,50 €

SUPPEN

RINDFLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN (klare Suppe aus Rindfleisch und Gemüse mit hausgemachten Nudeln)	POR 5,00 €
CREMIGE GEMÜSESUPPE (frisches gedünstetes Gemüse, Kürbiskernöl, Röstbrot)	POR 5,50 €
LIKA-SUPPE  Lika Quality (Lammfleisch, Gemüse, Zitrone, Sahne, Röstbrot)	POR 7,00 €

SPEISEN AUS HAUSGEMACHTEN NUDELN, GNOCCHI UND GERSTE

TORTELLINI GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE (hausgemachte Tortellini auf einer Creme aus Kürbis, Rucola-Pesto, gerösteten Kürbiskernen, sautierte Pilze, gereifter Kuhkäse)	POR 19,00 €
GNOCCHI GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND PRŠUT (hausgemachte Gnocchi mit Kartoffeln aus Lika gefüllt mit kaltgeräucherter Forelle und luftgetrocknetem Rohschinken „Pršut“, gedünstet auf Weißwein)	POR 23,50 €
LAMMFLEISCH-ORZOTTO  Lika Quality (gedünstetes Lammfleisch aus Lika, Gerste mit dunklem Bier „Velebitsko“)	POR 18,00 €

HAUPTGERICHTE

LIKA-BÜNDEL  Lika Quality (Lammfleisch aus Lika, Sliwowitz aus Lika, Kartoffeln aus Lika, Karotten, Sellerie, Tomaten, Kräuter)	POR 23,00 €
LAMMHACKSTEAK  Lika Quality (Lammhackfleisch aus Lika, Käse Škripavac mit Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck, Soße aus Käse Basa und Dill, Zwiebel-Chips, gebratene Paprika)	POR 27,00 €
LAMMKOTELETT MIT KRÄUTERKRUSTE  Lika Quality (Lammkotelett aus Lika, langsam im Vakuum gegart und im Ofen geröstet, Blumenkohl-Creme, sautiertes Gemüse, mit Thymian aromatisierte Soße Demiglace)	POR 35,00 €
TRIS-WÜRSTE AUF DSCHUWETSCH MIT GERSTE (Würste aus Rind-, Kalb- und Schweinefleisch im Lamm darm, kalt geräuchert auf ausgewähltem Holz, Gerste in gedünstetem Gemüse, sautierte Zwiebeln in Weißwein)	POR 23,00 €

GERÄUCHERTER SEITAN AUF COUSCOUS UND SAUTIERTEM GEMÜSE POR 23,00 €
(geräucherter Seitan, mariniert in Teriyaki-Soße und gebraten mit gewürztem Couscous aus Gemüsebrühe und Sojasoße, sautiertes Gemüse, Sesam)

SALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE POR 23,00 €
(kalt geräuchertes Forellenfilet auf einem Bett aus Radicchio, Kopfsalat, Feldsalat, Käsewürfeln aus Škripavac mit einem Dressing aus Olivenöl, Apfelessig, Dill, Zitrone und Kürbiskernöl / Dressing aus Joghurt und Dill)

WARM-KALTER SALAT MIT GEGRILTEM HÄHNCHENBRUSTFILET POR 14,00 €
(frisches Hähnchenbrustfilet auf einem Bett aus Feldsalat, rotem Radicchio, Kopfsalat, frischem Kohl, frischen Karotten, Dressing aus Joghurt und Zitrone / Dressing aus Aceto balsamico, Olivenöl, Zitrone)

BEEFSTEAK-SALAT POR 23,00 €
(trockengereiftes Beefsteak, Radicchio, Kopfsalat, Rucola, Feldsalat, Kirschtomate, Orange mit einem Dressing aus Olivenöl und Aceto balsamico)

GERICHTE VOM GRILL

FORELLE VOM GRILL POR 23,00 €

ZANDERFILET AUF EINER CREME AUS SELLERIE UND SAUTIERTEN GRÜNEN BOHNEN POR 28,00 €

RUMPSTEAK POR 32,50 €
(Steak aus dem mittleren Teil des Rinderrückens. bis zu 21 Tage nassgereift. Zubereitet auf dem Grill mit natürlicher Holzkohle. 350 g)

BEEFSTEAK POR 36,00 €
(Steak aus Jungrinderfilet, ohne Knochen. Zubereitet auf dem Grill mit natürlicher Holzkohle. 250 g)

T-BONE-STEAK VOM KALB POR 42,50 €
(Steak aus dem mittleren Teil des Kalbsrückens – teils Beefsteak, teils Rumpsteak. Langsam im Vakuum gegart und auf dem Grill mit natürlicher Holzkohle fertig gegrillt. 500 g)

TOMAHAWK-STEAK VOM KALB POR 38,50 €
(Steak aus dem vorderen Teil des Kalbsrückens – Ribeye zusammen mit der Rippe. Langsam im Vakuum gegart und auf dem Grill mit natürlicher Holzkohle fertig gegrillt. 350 g)

KALBSKOTELETT IN PFLAUMENSOßE POR 29,00 €
(Polenta mit Käse Škripavac)

TRIS-WÜRSTE POR 17,00 €
(Würste aus Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, kalt geräuchert auf ausgewählten Hölzern)

GRILLPICKNICK POR 23,00 €
(Spieß aus Schweinekamm, Lammhacksteak, hausgemachte Wurst, marinierte Hähnchenkeule und -schenkel und geräucherter Speck)

GEGRILLTE HÄHNCHENKEULE/-SCHENKEL, IN APFELSAFT MARINIERT POR 19,00 €
(entbeinte Hähnchenkeule und -schenkel, 24 Stunden in Apfelsaftlake mariniert, im Vakuum gegart und auf dem Grill mit natürlicher Holzkohle fertig gegrillt)

TRADITIONELLE SPEISEN (vorbestellt)

GEGRILLTES LAMMFLEISCH AUS LIKA  Lika Quality 1 KG 60,00 €
(Lammfleisch aus Lika, traditionell am Spieß über dem Feuer und der Glut aus Buchen- und Hainbuchenholz zubereitet)

LAMMFLEISCH UNTER DER BACKGLOCKE  Lika Quality POR 30,00 €
(Lammfleisch aus Lika, traditionell mit Kartoffeln aus Lika zubereitet, mit einer Metallglocke („peka“) unter der Glut bedeckt, Salat nach Wahl)

KALBFLEISCH UNTER DER BACKGLOCKE POR 26,00 €
(ausgewählte Kalbsfleischstücke zubereitet mit Kartoffeln aus Lika, traditionell mit einer Metallglocke („peka“) unter der Glut bedeckt, Salat nach Wahl)

LIČKA KALJA POR 17,00 €
(traditionelles Suppengericht aus Lamm-, Rind- und Kalbfleisch, mit Wurzelgemüse und Kohl sowie Kartoffeln aus Lika)

AUSWAHL AN TRADITIONELLEN BRATEN  Lika Quality POR 52,00 €
(Kombination aus Lammfleisch aus Lika unter der Backglocke und Kalbfleisch unter der Backglocke, traditionell mit Kartoffeln aus Lika zubereitet, Salat nach Wahl)

KARTOFFELHÄLFTEN AUS LIKA  Lika Quality POR 5,00 €
(Kartoffel in der Schale, halbiert und unter der Backglocke mit hausgemachtem Speck zubereitet)

KARTOFFELN UNTER DER BACKGLOCKE POR 5,00 €
(Kartoffeln aus Lika, Wurzelgemüse und Gewürze, traditionell unter der Backglocke zubereitet)

KINDERGERICHTE

GRÜNE NUDELN IN TOMATENSOÛSE POR 12,00 €
(hausgemachte Nudeln aus Mangold, mit Soße aus Tomaten und mediterranen Kräutern und gereiftem Kuhkäse)

HÄHNCHENSTREIFEN IN CORNFLAKES MIT KARTOFFELPÜREE POR 12,00 €
(gebratene Hähnchenbruststreifen in Cornflakes paniert, hausgemachtes Kartoffelpüree mit Butter und Milch, Rotkohl, Kirschtomate)

SPIEÛE AUS SCHWEINEKAMM
(frischer Schweinekamm, hausgemachter Speck)

BEILAGEN, ZUSÄTZE, SOÛEN UND SALATE POR 6,00 €

KARTOFFELN MIT ZWIEBELN UND SPECK  Lika Quality
(Kartoffelwürfel aus Kartoffeln aus Lika gekocht, dann auf Zwiebeln und geräuchertem Speck gebraten)

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

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

HAUSGEMACHTER DSCHUWETSCH MIT GERSTE POR 6,00 €
(gedünstetes Wurzelgemüse, Tomate, Paprika, Zucchini, gekochte Gerste)

GEGRILLTES GEMÜSE UND PILZE POR 5,80 €
(gegrilltes Gemüse und Champignons, gewürzt mit nativem Olivenöl extra)

GEMÜSE GEBRATEN IN BUTTER POR 5,20 €
(verschiedene gekochte und sautierte Gemüsesorten, grüne Bohnen, Karotten, Zucchini, Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli)

FRISCHE BLATTSALATE AUS DEM TAGESANGEBOT POR 5,00 €
(Kopfsalat, Radicchio, Feldsalat, Rucola...)

FRISCHE GEMÜSESALATE AUS DEM TAGESANGEBOT
(frischer Kohl, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurken, Radieschen...)

POR 4,60 €

HAUSGEMACHTES BROT
(dreimal von Hand geknetet, mehrere Stunden bei Zimmertemperatur aufgegangen.
Knusprige Kruste, ohne Zusatzstoffe und künstliche Zusätze.)

POR 2,50 €

DESSERT

APFELSTRUDEL

POR 3,80 €

PFLAUMENSTRUDEL

POR 3,80 €

MEDOVİK (Honigtorte)

POR 5,20 €

TORTE AUS JOHANNISBROT UND ORANGE (glutenfrei)

POR 5,20 €

TORTE AUS BASA UND WALNÜSSEN

POR 5,50 €

Alle Gerichte im Restaurant Lička kuća werden aus Brühen aus frischem Gemüse und Fleisch ohne Zusatzstoffe oder künstliche Zusätze zubereitet. Nudeln, Gnocchi, Brot und Gebäck werden täglich von Hand in unserer Bäckerei und Konditorei hergestellt. Gerichte vom Grill und unter der Backglocke werden auf ausgewählter Kohle und Holz zubereitet.

Ein Hinweis dazu, wie eine Verbraucherbeschwerde eingereicht werden kann, befindet sich an der Kasse.

Die Mehrwertsteuer 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