



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*

PLATS FROIDS

PLATEAU LIKA  Lika Quality POR 9,50 €
(bacon fumé maison, grattons de porc, prosciutto maison, fromage škripavac, fromage basa de Lika, légumes marinés)

ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE FROMAGES POR 11,00 €
(fromage basa, fromage škripavac, fromage de Pag, trappiste, gorgonzola, miel, noix)

FROMAGES DE LIKA POR 15,00 €
(fromage basa, fromage škripavac, fromage de Pag, fromage à pâte dure affiné de Lika, fromage fumé de Lika, miel, noix)

FRAIS D'ENTRÉE, dressage de table POR 2,50 €
(pâte à tartiner traditionnelle — basa — issue de notre propre chambre de fermentation)

SOUPES

SOUPE DE VEAU AUX NOUILLES MAISON POR 5,00 €
(bouillon clair de veau et légumes avec nouilles maison)

SOUPE CRÉMEUSE DE LÉGUMES POR 5,50 €
(légumes frais sautés, huile de pépins de courge, crostino)

SOUPE LIKA  Lika Quality POR 7,00 €
(agneau, légumes, citron, crème, crostino)

PLATS DE PÂTES FAITS MAIN, BOULETTES ET ORGE

TORTELLINIS FOURRÉS À LA RICOTTA POR 19,00 €
(tortellinis faits maison avec crème de potiron, pesto de roquette, graines de potiron grillées, champignons sautés, fromage de vache affiné)

BOULETTES FARCIES À LA TRUITE FUMÉE ET AU PROSCIUTTO POR 23,50 €
(boulettes faites à la main à base de pommes de terre Lika, farcies à la truite fumée à froid et au prosciutto, braisées au vin blanc)

ORZOTTO D'AGNEAU  Lika Quality POR 18,00 €
(agneau braisé de Lika, orge cuit avec de la bière brune Velebit)

PLATS PRINCIPAUX

FORFAIT LIKA  Lika Quality POR 23,00 €
(viande d'agneau de Lika, eau-de-vie de prune de Lika, pommes de terre de Lika, carotte, céleri, tomate, herbes aromatiques)

GALETTE D'AGNEAU GRILLÉE  Lika Quality POR 27,00 €
(viande d'agneau hachée de Lika, fromage škripavac servi avec pommes de terre, oignons et bacon, fromage basa et sauce à l'aneth, chips d'oignon, poivron rôti)

CÔTELETTE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES  Lika Quality POR 35,00 €
(côtelette d'agneau de Lika cuite lentement sous vide et terminée au four, crème de chou-fleur, légumes sautés, demi-glace au thym)

TRIO DE SAUCISSES À L'ORGE ĐUVEČ POR 23,00 €
(saucisses de bœuf, de veau et de porc dans des boyaux d'agneau, fumées à froid sur du bois sélectionné, orge mijotée avec des légumes, oignons sautés au vin blanc)

SEITAN FUMÉ SUR COUSCOUS ET LÉGUMES SAUTÉS POR 23,00 €
(seitan fumé mariné dans une sauce teriyaki et sauté, servi avec du couscous assaisonné au bouillon de légumes et sauce soja, légumes sautés, graines de sésame)

SALADE DE TRUITE FUMÉE POR 23,00 €
(filet de truite fumée à froid sur un lit de radicchio, laitue verte, mâche, cubes de fromage škripavac avec une vinaigrette à base d'huile d'olive, de vinaigre de cidre de pomme, d'aneth, de citron et d'huile de pépins de courge ou de yaourt et vinaigrette à l'aneth)

SALADE CHAUDE-FROIDE AVEC POITRINE DE POULET GRILLÉE POR 14,00 €
(filet de poulet frais sur un lit de mâche, radicchio rouge, laitue verte, chou frais, carottes fraîches, vinaigrette au yaourt et au citron ou vinaigrette au vinaigre balsamique, huile d'olive et citron)

SALADE DE BŒUF POR 23,00 €
(steak de bœuf maturé à sec, radicchio, laitue verte, roquette, mâche, tomates cerises, orange, avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique)

PLATS GRILLÉS

TRUITE GRILLÉE POR 23,00 €

FILET DE SANDRE SUR CRÈME DE CÉLERI-RAVE ET HARICOTS VERTS SAUTÉS POR 28,00 €

STEAK DE RUMSTEAK POR 32,50 €
(steak de la partie centrale de la longe de bœuf, désossé, vieilli en milieu humide jusqu'à 21 jours. Préparé sur un gril à charbon de bois. 350 g)

BEEFSTEAK POR 36,00 €
(filet de bœuf, désossé. Préparé sur un gril à charbon de bois. 250 g)

STEAK DE VEAU EN T POR 42,50 €
(steak du milieu de la longe de veau — en partie steak de bœuf, en partie steak de rumsteak. Cuit lentement sous vide et terminé sur un gril à charbon de bois. 500 g)

STEAK DE VEAU TOMAHAWK POR 38,50 €
(steak de l'avant de la longe de veau — côte de bœuf avec l'os de la côte. Cuit lentement sous vide et terminé sur un gril à charbon de bois. 350 g)

CÔTE DE VEAU À LA SAUCE AUX PRUNES POR 29,00 €
(servie avec polenta et fromage škripavac)

TRIO DE SAUCISSES POR 17,00 €
(saucisses de bœuf, de veau et de porc dans des boyaux d'agneau, fumées à froid sur du bois sélectionné)

PLATEAU PIQUE-NIQUE GRILLÉ POR 23,00 €
(brochette de cou de porc, steak d'agneau grillé, saucisse maison, pilon et cuisse de poulet marinés et bacon fumé)

CUISSE DE POULET GRILLÉE MARINÉE AU JUS DE POMME POR 19,00 €
(pilon et cuisse de poulet désossés marinés pendant 24 heures dans une saumure de jus de pomme, cuits sous vide et finis sur un gril à charbon de bois)

PLATS TRADITIONNELS (disponibles sur commande)

AGNEAU RÔTI À LA BROCHE DE LIKA  Lika Quality 1 KG 60,00 €
(agneau de Lika préparé de manière traditionnelle — rôti à la broche sur un feu ouvert de hêtre et de charme)

AGNEAU PRÉPARÉ SOUS LA CLOCHE  Lika Quality POR 30,00 €
(agneau de Lika cuit de manière traditionnelle avec des pommes de terre de Lika, recouvert d'une cloche en métal — peka — et cuit sous des braises chaudes, servi avec une salade de votre choix)

VEAU PRÉPARÉ SOUS LA CLOCHE POR 26,00 €
(morceaux de veau sélectionnés préparés avec des pommes de terre Lika selon la méthode traditionnelle peka — recouverte d'une cloche en métal et cuite sous les braises, servie avec une salade de votre choix)

LIKA KALJA POR 17,00 €
(un plat traditionnel ressemblant à une soupe à base d'agneau, de bœuf et de veau avec des légumes racines, du chou et des pommes de terre Lika)

ASSORTIMENT DE RÔTIS TRADITIONNELS  Lika Quality POR 52,00 €
(une combinaison d'agneau Lika sous la cloche et de veau sous la cloche, traditionnellement préparé avec des pommes de terre Lika, servi avec une salade de votre choix)

DEMI - POMMES DE TERRE LIKA  Lika Quality POR 5,00 €
(Pommes de terre Lika rôties avec la peau, coupées en deux et cuites sous cloche avec du bacon maison)

POMMES DE TERRE À LA PEKA POR 5,00 €
(Pommes de terre Lika aux légumes racines et aux herbes, préparées traditionnellement sous la cloche)

PLATS POUR ENFANTS

NOUILLES VERTES À LA SAUCE TOMATE POR 12,00 €
(nouilles maison aux blettes, servies avec une sauce tomate et herbes méditerranéennes et du fromage de vache affiné)

DOIGTS DE POULET AUX CORN FLAKES AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE POR 13,00 €
(poitrine de poulet frite panée aux corn flakes, purée de pommes de terre maison au beurre et au lait, servie avec du chou rouge et des tomates cerises)

BROCHETTES DE COU DE PORC POR 12,00 €
(cou de porc frais avec bacon maison)

ACCOMPAGNEMENTS, SUPPLÉMENTS, SAUCES ET SALADES

POMMES DE TERRE AVEC OIGNONS ET BACON  Lika Quality POR 6,00 €
(cubes de pommes de terre Lika bouillis puis frits avec des oignons et du bacon fumé)

PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE  Lika Quality POR 5,00 €
(Pommes de terre Lika avec crème et fromage basa, éventuellement finies avec de l'huile de pépins de courge ou de l'huile d'olive)

POMMES DE TERRE AVEC PEAU  Lika Quality POR 4,00 €
(quartiers de pommes de terre avec peau frits dans l'huile profonde)

ĐUVEČ D'ORGE FAIT MAISON POR 6,00 €
(légumes racines mijotés, tomates, poivrons, courgettes et orge cuits)

LÉGUMES ET CHAMPIGNONS GRILLÉS POR 5,80 €
(légumes et champignons de Paris grillés sur un gril plat et assaisonnés d'huile d'olive extra vierge)

LÉGUMES AU BEURRE

(variété de légumes bouillis puis sautés : haricots verts, carottes, courgettes, petits pois, chou-fleur, brocoli)

POR 5,20 €

SALADES FEUILLES FRAÎCHES – SÉLECTION DU JOUR

(laitue verte, radicchio, mâche, roquette...)

POR 5,00 €

SALADES DE LÉGUMES FRAIS – SÉLECTION DU JOUR

(chou frais, tomate, oignon nouveau, poivron, concombre, radis...)

POR 4,60 €

PAIN MAISON

(pétri à la main trois fois, levé lentement à température ambiante pendant plusieurs heures. Croûte croustillante, sans additifs ni ingrédients artificiels.)

POR 2,50 €

DESSERTS

STRUDEL AUX POMMES

POR 3,80 €

STRUDEL AUX PRUNES

POR 3,80 €

GÂTEAU AU MIEL RUSSE (MEDOVIK)

POR 5,20 €

GÂTEAU À LA CAROUBE ET À L'ORANGE (sans gluten)

POR 5,20 €

GÂTEAU AU FROMAGE BASA ET AUX NOIX

POR 5,20 €

Tous les plats de Lička Kuća sont préparés à partir de bouillons à base de légumes frais et de viande, sans additifs ni ingrédients artificiels. Pâtes, raviolis, pains et desserts sont fabriqués à la main quotidiennement dans notre atelier de boulangerie et pâtisserie. Les grillades et les plats préparés sous cloche sont préparés sur du charbon de bois et du bois sélectionnés.

Des informations sur la manière de déposer une plainte de consommateur sont disponibles au registre.

La TVA est incluse dans le prix.



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