



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*

ANTIPASTI FREDDI

TAGLIERE DELLA LIKA  Lika Quality POR 9,50 €
(pancetta affumicata di produzione locale, ciccioli, prosciutto crudo locale, formaggio škripavac, formaggio lička basa, verdure sottaceto)

I SAPORI DEI FORMAGGI POR 11,00 €
(formaggio basa, formaggio škripavac, formaggio di Pago, trappista, gorgonzola, miele, frutta a guscio)

FORMAGGI DELLA LIKA POR 15,00 €
(formaggio basa, formaggio škripavac, formaggio a pasta dura della Lika, formaggio affumicato della Lika, miele, frutta a guscio)

COPERTO POR 2,50 €
(formaggio spalmabile tradizionale - basa - dalla nostra camera di fermentazione)

ZUPPE

TAGLIOLINI CASERECCI IN BRODO DI VITELLONE POR 5,00 €
(brodo chiarificato di vitellone e verdure con tagliolini caserecci)

VELLUTATA DI VERDURE POR 5,50 €
(verdure fresche stufate, olio di semi di zucca, crostini di pane)

ZUPPA DELLA LIKA  Lika Quality POR 7,00 €
(carne di agnello, verdure, limone, panna da cucina, crostini di pane)

PIATTI A BASE DI PASTA FATTA A MANO, GNOCCHETTI E ORZOTTO

TORTELLINI RIPIENI DI RICOTTA POR 19,00 €
(tortellini fatti a mano su crema di zucca, pesto di rucola, semi di zucca tostati, funghi saltati, formaggio vaccino stagionato)

GNOCCHETTI RIPIENI DI TROTA AFFUMICATA E PROSCIUTTO CRUDO POR 23,50 €
(gnocchetti fatti a mano con patate della Lika, ripieni di trota affumicata a freddo e prosciutto crudo, saltati in vino bianco)

ORZOTTO DI AGNELLO  Lika Quality POR 18,00 €
(carne di agnello della Lika stufata, orzo con birra scura Velebit)

SECONDI PIATTI

INVOLTINO DELLA LIKA  Lika Quality POR 23,00 €
(carne di agnello della Lika, acquavite di prugne (Šljivovica) della Lika, patate della Lika, carota, sedano, pomodoro, erbe aromatiche)

PLJESKAVICA DI AGNELLO  Lika Quality POR 27,00 €
(polpetta di carne trita speziata preparata con carne di agnello della Lika, formaggio škripavac, contorno di patate e bacon, crema di formaggio basa e aneto, cipolla croccante, peperoni al forno)

COSTOLETTA DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE  Lika Quality POR 35,00 €
(costoletta di agnello della Lika cotta lentamente sottovuoto e gratinata al forno, crema di cavolfiore, verdure saltate in padella, salsa Demi-glacé aromatizzata al timo)

TRIO DI SALSICCE ADAGIATE SU ORZO CON VERDURE STUFATE POR 23,00 €
(salsicce di carne di manzo, maiale e vitello in budello di agnello, affumicate a freddo su legno selezionato, orzo con verdure stufate, cipolle stufate al vino bianco)

SEITAN AFFUMICATO SU CUSCUS E VERDURE STUFATE POR 23,00 €
(seitan affumicato marinato in salsa teriyaki e fritto, contorno di cuscus speziato al brodo vegetale e salsa di soia, verdure saltate in padella, semi di sesamo)

INSALATA CON TROTA AFFUMICATA POR 23,00 €
(filetto di trota affumicata a freddo su letto di radicchio, lattuga, valerianella e dadini di formaggio škripavac, con dressing di olio d'oliva, aceto di mele, aneto, limone e olio di semi di zucca / dressing allo yogurt e aneto)

INSALATA CALDO-FREDDA CON PETTO DI POLLO GRIGLIATO POR 14,00 €
(filetto di petto di pollo su letto di valerianella, radicchio rosso, lattuga, cavolo e carote fresche, con dressing a scelta: yogurt e limone / aceto balsamico, olio d'oliva e limone)

INSALATA DI FILETTO DI MANZO POR 23,00 €
(filetto di manzo stagionato_ frollatura a secco, radicchio, lattuga, rucola, valerianella, pomodori ciliegino, arancia con dressing di olio d'oliva e aceto balsamico)

PIATTI ALLA GRIGLIA

TROTA ALLA GRIGLIA POR 23,00 €

FILETTO DI LUCIOPERCA SU CREMA DI SEDANO E FAGIOLINI SALTATI IN PADELLA

RUMPSTEAK POR 32,50 €
(bistecca dalla parte centrale della schiena di manzo, senza osso, stagionata con il metodo di frollatura a umido fino a 21 giorni. Preparata alla griglia con carbone di legna naturale. 350 g)

BEEFSTEAK POR 36,00 €
(filetto di manzo, senza osso. Preparato alla griglia con carbone di legna naturale. 250 g)

FIorentina DI VITELLO POR 42,50 €
(bistecca ricavata dalla parte centrale della lombata di vitello che include il filetto e il controfiletto. Cotta lentamente sottovuoto e finita alla griglia con carbone di legna naturale. 500 g)

TOMAHAWK DI VITELLO POR 38,50 €
(bistecca ricavata dalla parte anteriore della lombata di manzo - rib-eye con costola. Cotta lentamente sottovuoto e finita alla griglia con carbone di legna naturale. 350 g)

COSTOLETTA DI VITELLO IN SALSA ALLE PRUGNE POR 29,00 €
(polenta con formaggio škripavac)

TRIO DI SALSICCE POR 17,00 €
(salsicce di carne di manzo, maiale e vitello, affumicate a freddo su legno selezionato)

GRILL PICNIC POR 23,00 €
(spiedino di collo di maiale, pljeskavica (polpetta) di agnello, salsiccia casereccia, coscia e sovracoscia di pollo marinate e pancetta affumicata)

COSCIA E SOVRACOSCIA DI POLLO MARINATE IN SUCCO DI MELE, POR 19,00 €
PREPARATE ALLA GRIGLIA
(coscia e sovracoscia disossate, marinate 24 ore in salamoia di succo di mele, cotte sottovuoto e finite alla griglia con carbone di legna naturale)

PIATTI TRADIZIONALI (su ordinazione)

AGNELLO DELLA LIKA ALLO SPIEDO  Lika Quality	1 KG	60,00 €
(agnello della Lika preparato tradizionalmente allo spiedo e cotto sulla brace di legno di faggio e carpino)		
AGNELLO SOTTO LA CAMPANA (PEKA)  Lika Quality	POR	30,00 €
(agnello della Lika preparato in modo tradizionale con patate della Lika e cotto sotto una campana di ferro, la cosiddetta peka, coperta di brace, insalata a scelta)		
VITELLO SOTTO LA CAMPANA (PEKA)	POR	26,00 €
(parti selezionate di carne di vitello con patate della Lika, preparato in modo tradizionale sotto una campana di ferro, la cosiddetta peka, coperta di brace, insalata a scelta)		
LIČKA KALJA (ZUPPA Densa DI CARNE E CAVOLO CAPPUCCIO)	POR	17,00 €
(zuppa densa tradizionale preparata con carne di agnello, vitellone e vitello, con ortaggi a radice, cavolo cappuccio e patate della Lika)		
SELEZIONE DI ARROSTI TRADIZIONALI  Lika Quality	POR	52,00 €
(combinazione di carne di agnello e vitello della Lika cotta sotto la campana (peka), preparata secondo la tradizione, con patate della Lika, insalata a scelta)		
PATATE DELLA LIKA AL FORNO TAGLIATE A METÀ  Lika Quality	POR	5,00 €
(patate della Lika con la buccia, tagliate a metà e preparate sotto la campana (peka) con pancetta di produzione locale)		
PATATE SOTTO LA CAMPANA	POR	5,00 €
(patate della Lika, ortaggi a radice e spezie, preparato in modo tradizionale sotto la campana di ferro (la cosiddetta peka))		

MENU PER BAMBINI

TAGLIATELLE VERDI AL SUGO DI POMODORO	POR	12,00 €
(tagliatelle casarecci con bietole nell'impasto, sugo di pomodoro, erbe mediterranee e formaggio vaccino stagionato)		
BASTONCINI DI POLLO AI CORN FLAKES CON PURÈ DI PATATE	POR	13,00 €
(filetto di petto di pollo impanato con corn flakes, purè di patate preparato con burro e latte, cavolo cappuccio rosso, pomodoro ciliegino)		
SPIEDINI DI COLLO DI MAIALE	POR	12,00 €
(collo di maiale, pancetta di produzione locale)		

CONTORNI, AGGIUNTE, SALSE E INSALATE

PATATE CON CIPOLLA E PANCETTA  Lika Quality	POR	6,00 €
(cubetti di patate della Lika bolliti e poi fritti su cipolla e pancetta affumicata)		
PURÈ DI PATATE CREMOSO  Lika Quality	POR	5,00 €
(patate della Lika con panna e formaggio basa, olio d'oliva o olio di semi di zucca a scelta)		
PATATE CON LA BUCCIA  Lika Quality	POR	4,00 €
(fette di patate con la buccia fritte in olio profondo)		
CONTORNO DI ORZO E VERDURE (ĐUVEČ)	POR	6,00 €
(ortaggi a radice stufati, pomodoro, peperone, zuccina, orzo)		

VERDURE E FUNGHI ALLA GRIGLIA (verdure e funghi champignon grigliati, conditi con olio extravergine di oliva)	POR	5,80 €
VERDURE AL BURRO (verdure miste cotte e saltate in padella: fagiolini, carote, zucchine, piselli, cavolfiore, broccolo)	POR	5,20 €
SELEZIONE DEL GIORNO DI INSALATE A FOGLIA FRESCHE (lattuga, radicchio, valerianella, rucola...)	POR	5,00 €
SELEZIONE DEL GIORNO DI INSALATE DI VERDURE FRESCHE (cavolo cappuccio, pomodoro, cipollotti, peperone, cetriolo, ravenello)	POR	4,60 €
PANE CASERECCIO (lavorato a mano tre volte, lievitato a temperatura ambiente per diverse ore. Crosta croccante, senza additivi né conservanti artificiali.)	POR	2,50 €

DOLCI

STRUDEL DI MELE	POR	3,80 €
STRUDEL DI PRUGNE	POR	3,80 €
MEDOVİK (torta al miele)	POR	5,20 €
TORTA DI CARRUBE E ARANCIA (senza glutine)	POR	5,20 €
TORTA AL FORMAGGIO BASA E NOCI	POR	5,50 €

Tutti i piatti nel ristorante Lička kuća sono preparati con brodi di verdure fresche e carne, senza additivi né preparati artificiali. Le paste, gli gnocchi, il pane e i dolci vengono preparati quotidianamente a mano nel nostro panificio o nella nostra pasticceria. I piatti alla griglia e cotti sotto la campana vengono preparati su carbone e legno attentamente selezionati.

L'avviso sulla modalità di presentazione dei reclami dei consumatori è consultabile alla cassa.
I prezzi sono comprensivi di IVA.



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