



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)

LIČKI SIREVI  Lika Quality POR 15,00 €
(basa, sir škripavac, paški, tvrdi lički sir, dimljeni lički sir, 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, bučino ulje, krostin)

LIČKA JUHA  Lika Quality POR 7,00 €
(janjetina, povrće, limun, vrhnje, krostin)

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 Demi-glacé aromatiziran timjanom)

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 začinjene 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 balsamico, maslinovo ulje, limun)

SALATA OD BIFTEKA

POR 23,00 €

(biftek odležan postupkom suhog zrenja, radič, zelena salata, rikola, matovilac, cherry rajčica, naranča s dresingom od maslinovog ulja i aceto balsamico)

JELA SA ROŠTILJA**PASTRVA S ROŠTILJA**

POR 23,00 €

FILE SMUĐA NA KREMI OD CELERA I SOTIRANIH MAHUNA

POR 28,00 €

RUMPSTEAK

POR 32,50 €

(odrezak iz srednjeg dijela junećeg hrpta, odležavan postupkom mokrog zrenja do 21 dan. Pripremljen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta. 350 g.)

BEEFSTEAK

POR 36,00 €

(odrezak iz juneće pisanice, bez kosti. Pripremljen 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.)

TELEĆI KOTLET S UMAKOM OD ŠLJIVA

POR 29,00 €

(palenta sa sirom škripavcem)

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 €

(iskoštene 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**

1 KG 60,00 €

(janjetina iz Like pripremljena tradicionalno na ražnju iznad vatre i žara od drveta bukve i graba)

JANJETINA ISPOD PEKE

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

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

POR 17,00 €

IZBOR TRADICIONALNIH PEČENJA

(kombinacija ličke janjetine ispod peke te teletine ispod peke, pripremljeno na tradicionalni način s krumpirom iz Like, salata po izboru)

POR 52,00 €

LIČKE POLICE

(krumpir iz Like u kori, prepolovljen i pripremljen à la peka s domaćom slaninom)

POR 5,00 €

KRUMPIR A LA PEKA

(lički krumpir, korjenasto povrće i začini, pripremljeno na tradicionalni način ispod peke)

POR 5,00 €

JELA ZA DJECU**ZELENI REZANCI U ŠALŠI**

(domaći rezanci od blitve, sa šalšom od rajčica i mediteranskog bilja te zrelih kravljim sirom)

POR 12,00 €

PILEĆI ŠTAPIĆI U CORN FLAKESU UZ PIRE KRUMPIR

(pržena pileća prsa panirana u kukuruznim pahuljicama, kućni pire krumpir izrađen sa maslacem i mlijekom, crveni kupus, cherry rajčica)

POR 13,00 €

RAŽNJIĆI OD SVINJSKOG VRATA

(svježi svinjski vrat, domaća slanina)

POR 12,00 €

PRILOZI, DODACI, UMACI I SALATE**KRUMPIR S LUKOM I SLANINOM**

(kockice krumpira iz Like kuhane pa potom pržene na luk i dimljenoj slanini)

POR 6,00 €

KREMASTI PIRE KRUMPIR

(krumpir iz Like s vrhnjem i basom, po želji uz dodatak bučinog ili maslinovog ulja)

POR 5,00 €

KRUMPIR U KORI

(kriške krumpira pržene s korom u dubokom ulju)

POR 4,00 €

DOMAĆI ĐUVEČ S JEČMOM

(pirjano korjenasto povrće, rajčica, paprika, tikvica, kuhani ječam)

POR 6,00 €

POVRĆE I GLJIVE S GRILLA

(povrće i šampinjoni poprženi na grill ploči, začinjeni ekstra djevičanskim maslinovim uljem)

POR 5,80 €

POVRĆE NA MASLACU

(razno kuhano pa sotirano povrće, mahune, mrkva, tikvice, grašak, cvjetača, brokula)

POR 5,20 €

SVJEŽE LISNATE SALATE IZ DNEVNE PONUDE

(zelena salata, radič, matovilac, rikola...)

POR 5,00 €

SVJEŽE POVRTNE SALATE IZ DNEVNE PONUDE

(svježi kupus, rajčica, mladi luk, paprika, krastavac, rotkvica ...)

POR 4,60 €

DOMAĆI KRUH

(Ručno premiješavan tri puta, dizan na sobnoj temperaturi više sati. Hrustave korice, bez aditiva i umjetnih dodataka.)

POR 2,50 €

SLATKA JELA

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.*

COLD DISHES

LIKA PLATTER  Lika Quality POR 9,50 €
(homemade smoked bacon, pork cracklings, homemade prosciutto, škripavac cheese, basa cheese from Lika, pickled vegetables)

CHEESE TASTING PLATE POR 11,00 €
(basa cheese, škripavac cheese, Pag cheese, Trappist, Gorgonzola, honey, nuts)

CHEESES FROM LIKA  Lika Quality POR 15,00 €
(basa cheese, škripavac cheese, Pag cheese, aged Lika hard cheese, smoked Lika cheese, honey, nuts)

COVER CHARGE, table setting POR 2,50 €
(traditional spread — basa — from our own fermentation chamber)

SOUPS

VEAL SOUP WITH HOMEMADE NOODLES POR 5,00 €
(clear veal and vegetable broth with homemade noodles)

CREAMY VEGETABLE SOUP POR 5,50 €
(fresh sautéed vegetables, pumpkin seed oil, crostino)

LIKA SOUP  Lika Quality POR 7,00 €
(lamb, vegetables, lemon, cream, crostino)

HANDMADE PASTA DISHES, DUMPLINGS AND BARLEY

TORTELLINI WITH RICOTTA FILLING POR 19,00 €
(handmade tortellini with pumpkin cream, arugula pesto, toasted pumpkin seeds, sautéed mushrooms, aged cow cheese)

DUMPLINGS FILLED WITH SMOKED TROUT AND PROSCIUTTO POR 23,50 €
(handmade dumplings made from Lika potato, filled with cold-smoked trout and prosciutto, braised in white wine)

LAMB ORZOTTO  Lika Quality POR 18,00 €
(braised lamb meat from Lika, barley cooked with dark Velebit beer)

MAIN COURSES

LIKA BUNDLE  Lika Quality POR 23,00 €
(lamb meat from Lika, Lika plum brandy, Lika potatoes, carrot, celery, tomato, aromatic herbs)

LAMB GRILLED PATTY  Lika Quality POR 27,00 €
(minced lamb meat from Lika, škripavac cheese served with potatoes, onions, and bacon, basa cheese and dill sauce, onion chips, roasted pepper)

HERB-CRUSTED LAMB CHOP  Lika Quality POR 35,00 €
(lamb chop from Lika slow-cooked sous-vide and finished in the oven, cauliflower cream, sautéed vegetables, thyme-infused demi-glace)

TRIO OF SAUSAGES WITH BARLEY ĐUVEČ POR 23,00 €
(beef, veal, and pork sausages in lamb casings, cold-smoked over select wood, barley stewed with vegetables, sautéed onions in white wine)

SMOKED SEITAN ON COUSCOUS AND SAUTÉED VEGETABLES POR 23,00 €
(smoked seitan marinated in teriyaki sauce and stir-fried, served with seasoned couscous in vegetable stock and soy sauce, sautéed vegetables, sesame seeds)

SMOKED TROUT SALAD POR 23,00 €
(fillet of cold-smoked trout on a bed of radicchio, green lettuce, lamb's lettuce, cubes of škripavac cheese with a dressing of olive oil, apple cider vinegar, dill, lemon, and pumpkin seed oil or yogurt and dill dressing)

WARM-COLD SALAD WITH GRILLED CHICKEN BREAST POR 14,00 €
(fresh chicken fillet on a bed of lamb's lettuce, red radicchio, green lettuce, fresh cabbage, fresh carrots, yogurt and lemon dressing or dressing of balsamic vinegar, olive oil, and lemon)

BEEFSTEAK SALAD POR 23,00 €
(dry-aged beefsteak, radicchio, green lettuce, arugula, lamb's lettuce, cherry tomatoes, orange, with a dressing of olive oil and balsamic vinegar)

GRILLED DISHES

GRILLED TROUT POR 23,00 €

ZANDER FILLET ON CELERIAC AND SAUTÉED GREEN BEANS CREAM POR 28,00 €

RUMP STEAK POR 32,50 €
(steak from the middle section of beef loin, boneless, wet-aged for up to 21 days. Prepared on a charcoal grill. 350 g)

BEEFSTEAK POR 36,00 €
(fillet steak, boneless. Prepared on a charcoal grill. 250 g)

VEAL T-BONE STEAK POR 42,50 €
(steak from the middle of the veal loin — part beefsteak, part rump steak. Slow-cooked sous-vide and finished on a charcoal grill. 500 g)

VEAL TOMAHAWK STEAK POR 38,50 €
(steak from the front of the veal loin — rib-eye with the rib bone. Slow-cooked sous-vide and finished on a charcoal grill. 350 g)

VEAL CHOP IN PLUM SAUCE POR 29,00 €
(served with polenta and škripavac cheese)

TRIO OF SAUSAGES POR 17,00 €
(beef, veal, and pork sausages in lamb casings, cold-smoked over select wood)

GRILL PICNIC PLATE POR 23,00 €
(skewer of pork neck, lamb grilled patty, homemade sausage, marinated chicken drumstick and thigh, and smoked bacon)

GRILLED CHICKEN THIGH / DRUMSTICK MARINATED IN APPLE JUICE POR 19,00 €
(deboned chicken drumstick and thigh marinated for 24 hours in apple juice brine, cooked sous-vide and finished on a charcoal grill)

TRADITIONAL DISHES (available by advance order)

SPLIT-ROASTED LAMB FROM LIKA  Lika Quality 1 KG 60,00 €
(lamb from Lika prepared in the traditional way — roasted on a spit over an open beech and hornbeam wood fire)

LAMB PREPARED UNDER THE BELL **Lika Quality**

(lamb from Lika cooked the traditional way with Lika potatoes, covered with a metal bell — peka — and baked under hot embers, served with a salad of your choice)

POR 30,00 €

VEAL PREPARED UNDER THE BELL

(selected cuts of veal prepared with Lika potatoes in the traditional peka method — covered with a metal bell and cooked under embers, served with a salad of your choice)

POR 26,00 €

LIKA KALJA

(a traditional soup-like dish made from lamb, beef, and veal with root vegetables, cabbage, and Lika potatoes)

POR 17,00 €

ASSORTMENT OF TRADITIONAL ROASTS **Lika Quality**

(a combination of Lika lamb under the bell and veal under the bell, traditionally prepared with Lika potatoes, served with a salad of your choice)

POR 52,00 €

LIKA POTATO HALVES **Lika Quality**

(Lika potatoes roasted skin-on, halved and baked under the bell with homemade bacon)

POR 5,00 €

POTATOES A LA PEKA

(Lika potatoes with root vegetables and herbs, prepared traditionally under the bell)

POR 5,00 €

CHILDREN'S DISHES

GREEN NOODLES IN TOMATO SAUCE

(homemade noodles with Swiss chard, served with a tomato and Mediterranean herb sauce and aged cow's cheese)

POR 12,00 €

CHICKEN FINGERS IN CORN FLAKES WITH MASHED POTATOES

(fried chicken breast breaded in corn flakes, homemade mashed potatoes made with butter and milk, served with red cabbage and cherry tomatoes)

POR 13,00 €

PORK NECK SKEWERS

(fresh pork neck with homemade bacon)

POR 12,00 €

SIDES, EXTRAS, SAUCES, AND SALADS

POTATOES WITH ONION AND BACON **Lika Quality**

(cubes of Lika potatoes boiled and then fried with onions and smoked bacon)

POR 6,00 €

CREAMY MASHED POTATOES **Lika Quality**

(Lika potatoes with cream and basa cheese, optionally finished with pumpkin seed oil or olive oil)

POR 5,00 €

SKIN-ON POTATOES **Lika Quality**

(skin-on potato wedges fried in deep oil)

POR 4,00 €

HOMEMADE BARLEY ĐUVEČ

(stewed root vegetables, tomato, bell pepper, zucchini, and cooked barley)

POR 6,00 €

GRILLED VEGETABLES AND MUSHROOMS

(vegetables and button mushrooms grilled on a flat grill and seasoned with extra virgin olive oil)

POR 5,80 €

BUTTERED VEGETABLES

(variety of boiled and then sautéed vegetables: green beans, carrots, zucchini, peas, cauliflower, broccoli)

POR 5,20 €

FRESH LEAFY SALADS – DAILY SELECTION
(green lettuce, radicchio, lamb's lettuce, arugula...)

POR 5,00 €

FRESH VEGETABLE SALADS – DAILY SELECTION
(fresh cabbage, tomato, spring onion, bell pepper, cucumber, radish...)

POR 4,60 €

HOMEMADE BREAD
(hand-kneaded three times, slowly proofed at room temperature for several hours. Crispy crust, no additives or artificial ingredients.)

POR 2,50 €

DESSERTS

PLUM STRUDEL

POR 3,80 €

RUSSIAN HONEY CAKE (MEDOVIK)

POR 5,20 €

CAROB AND ORANGE CAKE (gluten-free)

POR 5,20 €

BASA CHEESE AND WALNUT CAKE

POR 5,50 €

All dishes at Lička Kuća are prepared using broths made from fresh vegetables and meat, without additives or artificial ingredients. Pasta, dumplings, bread, and desserts are handmade daily in our bakery and pastry workshop. Grilled dishes and dishes prepared under the bell are prepared over selected charcoal and wood. Information on how to submit consumer complaints is available at the register. VAT is included in the price.

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

(Lammfleisch aus Lika, traditionell mit Kartoffeln aus Lika zubereitet, mit einer Metallglocke („peka“) unter der Glut bedeckt, Salat nach Wahl)

POR 30,00 €

KALBFLEISCH UNTER DER BACKGLOCKE

(ausgewählte Kalbsfleischstücke zubereitet mit Kartoffeln aus Lika, traditionell mit einer Metallglocke („peka“) unter der Glut bedeckt, Salat nach Wahl)

POR 26,00 €

LIČKA KALJA

(traditionelles Suppengericht aus Lamm-, Rind- und Kalbfleisch, mit Wurzelgemüse und Kohl sowie Kartoffeln aus Lika)

POR 17,00 €

AUSWAHL AN TRADITIONELLEN BRATEN Lika Quality

(Kombination aus Lammfleisch aus Lika unter der Backglocke und Kalbfleisch unter der Backglocke, traditionell mit Kartoffeln aus Lika zubereitet, Salat nach Wahl)

POR 52,00 €

KARTOFFELHÄLFTEN AUS LIKA Lika Quality

(Kartoffel in der Schale, halbiert und unter der Backglocke mit hausgemachtem Speck zubereitet)

POR 5,00 €

KARTOFFELN UNTER DER BACKGLOCKE

(Kartoffeln aus Lika, Wurzelgemüse und Gewürze, traditionell unter der Backglocke zubereitet)

POR 5,00 €

KINDERGERICHTE

GRÜNE NUDELN IN TOMATENSOÛE

(hausgemachte Nudeln aus Mangold, mit Soße aus Tomaten und mediterranen Kräutern und gereiftem Kuhkäse)

POR 12,00 €

HÄHNCHENSTREIFEN IN CORNFLAKES MIT KARTOFFELPÜREE

(gebratene Hähnchenbruststreifen in Cornflakes paniert, hausgemachtes Kartoffelpüree mit Butter und Milch, Rotkohl, Kirschtomate)

POR 12,00 €

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

(Kartoffeln aus Lika mit Sahne und Käse Basa, wahlweise mit Kürbiskern- oder Olivenöl)

POR 5,00 €

KARTOFFELN IN DER SCHALE Lika Quality

(Kartoffelscheiben mit Schale frittiert)

POR 4,00 €

HAUSGEMACHTER DSCHUWETSCH MIT GERSTE

(gedünstetes Wurzelgemüse, Tomate, Paprika, Zucchini, gekochte Gerste)

POR 6,00 €

GEGRILLTES GEMÜSE UND PILZE

(gegrilltes Gemüse und Champignons, gewürzt mit nativem Olivenöl extra)

POR 5,80 €

GEMÜSE GEBRATEN IN BUTTER

(verschiedene gekochte und sautierte Gemüsesorten, grüne Bohnen, Karotten, Zucchini, Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli)

POR 5,20 €

FRISCHE BLATTSALATE AUS DEM TAGESANGEBOT

(Kopfsalat, Radicchio, Feldsalat, Rucola...)

POR 5,00 €

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 €

DESSERTS

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.

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, PREPARATE ALLA GRIGLIA POR 19,00 €
(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, zucchina, 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, ravanello)

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 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.

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

(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)

POR 23,00 €**SALADE DE TRUITE FUMÉE**

(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)

POR 23,00 €**SALADE CHAUDE-FROIDE AVEC POITRINE DE POULET GRILLÉE**

(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)

POR 14,00 €**SALADE DE BŒUF**

(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)

POR 23,00 €**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**

(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)

POR 32,50 €**BEEFSTEAK**

(filet de bœuf, désossé. Préparé sur un gril à charbon de bois. 250 g)

POR 36,00 €**STEAK DE VEAU EN T**

(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)

POR 42,50 €**STEAK DE VEAU TOMAHAWK**

(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)

POR 38,50 €**CÔTE DE VEAU À LA SAUCE AUX PRUNES**

(servie avec polenta et fromage škripavac)

POR 29,00 €**TRIO DE SAUCISSES**

(saucisses de bœuf, de veau et de porc dans des boyaux d'agneau, fumées à froid sur du bois sélectionné)

POR 17,00 €**PLATEAU PIQUE-NIQUE GRILLÉ**

(brochette de cou de porc, steak d'agneau grillé, saucisse maison, pilon et cuisse de poulet marinés et bacon fumé)

POR 23,00 €**CUISSE DE POULET GRILLÉE MARINÉE AU JUS DE POMME**

(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)

POR 19,00 €**PLATS TRADITIONNELS (disponibles sur commande)****AGNEAU RÔTI À LA BROCHE DE LIKA**

(agneau de Lika préparé de manière traditionnelle — rôti à la broche sur un feu ouvert de hêtre et de charme)

1 KG 60,00 €

AGNEAU PRÉPARÉ SOUS LA CLOCHE Lika Quality

(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)

POR 30,00 €

VEAU PRÉPARÉ SOUS LA CLOCHE

(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)

POR 26,00 €

LIKA KALJA

(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)

POR 17,00 €

ASSORTIMENT DE RÔTIS TRADITIONNELS Lika Quality

(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)

POR 52,00 €

DEMI - POMMES DE TERRE LIKA Lika Quality

(Pommes de terre Lika rôties avec la peau, coupées en deux et cuites sous cloche avec du bacon maison)

POR 5,00 €

POMMES DE TERRE À LA PEKA

(Pommes de terre Lika aux légumes racines et aux herbes, préparées traditionnellement sous la cloche)

POR 5,00 €

PLATS POUR ENFANTS

NOUILLES VERTES À LA SAUCE TOMATE

(nouilles maison aux blettes, servies avec une sauce tomate et herbes méditerranéennes et du fromage de vache affiné)

POR 12,00 €

DOIGTS DE POULET AUX CORN FLAKES AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE

(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)

POR 13,00 €

BROCHETTES DE COU DE PORC

(cou de porc frais avec bacon maison)

POR 12,00 €

ACCOMPAGNEMENTS, SUPPLÉMENTS, SAUCES ET SALADES

POMMES DE TERRE AVEC OIGNONS ET BACON Lika Quality

(cubes de pommes de terre Lika bouillis puis frits avec des oignons et du bacon fumé)

POR 6,00 €

PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE Lika Quality

(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)

POR 5,00 €

POMMES DE TERRE AVEC PEAU Lika Quality

(quartiers de pommes de terre avec peau frits dans l'huile profonde)

POR 4,00 €

ĐUVEČ D'ORGE FAIT MAISON

(légumes racines mijotés, tomates, poivrons, courgettes et orge cuits)

POR 6,00 €

LÉGUMES ET CHAMPIGNONS GRILLÉS

(légumes et champignons de Paris grillés sur un gril plat et assaisonnés d'huile d'olive extra vierge)

POR 5,80 €

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 PRUNES

POR 3,80 €

GÂTEAU AU MIEL RUSSE (MEDOVİK)

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