



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 (domaća dimljena šlanina, čvarci, domaći pršut, sir škripavac, lička basa, ukiseljeno povrće)	POR 9,50 €
OKUSI SIREVA (basa, škripavac, paški, trapist, gorgonzola, med, orašasti plodovi)	POR 11,00 €
LIČKI SIREVI  Lika Quality (basa, sir škripavac, paški, tvrdi lički sir, dimljeni lički sir, med, orašasti plodovi)	POR 15,00 €
COUVERT, postav (tradicionalni namaz – basa - iz vlastite fermentacijske komore)	POR 2,50 €

JUHE

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

JELA OD RUČNO RAĐENE TJESTENINE, VALJUŠCI I ORZO

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

GLAVNA JELA

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

SALATA S DIMLJENOM PASTRVOM

(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)

POR 23,00 €

TOPLO-HLADNA SALATA S GRILANIM PILEĆIM FILEOM

(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)

POR 14,00 €

SALATA OD BIFTEKA

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

POR 23,00 €

JELA SA ROŠTILJA**PASTRVA S ROŠTILJA**

POR 23,00 €

FILE SMUĐA NA KREMI OD CELERA I SOTIRANIH MAHUNA

POR 28,00 €

RUMPSTEAK

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

POR 32,50 €

BEEFSTEAK

(odrezak iz juneće pisanice, bez kosti. Pripremljen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta. 250 g.)

POR 36,00 €

TELEĆI TOMAHAWK STEAK

(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.)

POR 38,50 €

TELEĆI KOTLET S UMAKOM OD ŠLJIVA

(palenta sa sirom škripavcem)

POR 29,00 €

TRIS KOBASICE

(kobasice od junećeg, telećeg i svinjskog mesa, hladno dimljene na biranom drvetu)

POR 17,00 €

GRILL PIKNIK

(ražnjić od svinjskog vrata, janjeća pljeskavica, domaća kobasica, marinirani pileći batak i zabatak i dimljena slanina)

POR 23,00 €

PILEĆI BATAK / ZABATAK MARINIRAN U SOKU OD JABUKE S GRILLA

(iskošteni batak i zabatak 24 sata mariniran u salamuri od jabučnog soka, kuhan u vakuumu i dovršen na grillu sa ugljenom prirodnog drveta)

POR 19,00 €

TRADICIONALNA JELA (jela po najavi)**JANJETINA IZ LIKE S RAŽNJA**

Lika Quality

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

1 KG 60,00 €

JANJETINA ISPOD PEKE

Lika Quality

(janjetina iz Like pripremljena na tradicionalni način s krumpirom iz Like pokrivena metalnim zvonom – pekom, pod žarom, salata po izboru)

POR 30,00 €

TELETINA ISPOD PEKE

(birani dijelovi mesa teletine pripremljeni s krumpirom iz Like, na tradicionalni način pokriveni metalnim zvonom – pekom, u žaru, salata po izboru)

POR 26,00 €

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 IZ LIKE



(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 bašom, 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 S JABUKAMA	POR	5,00 €
SAVIJAČA SA ŠLJIVAMA	POR	5,00 €
MEDOVİK (torta od meda)	POR	5,20 €
TORTA OD ROGAČA I NARANČE (bez glutena)	POR	6,00 €
TORTA OD BASE I ORAHA	POR	6,00 €

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

(lamb chop from Lika slow-cooked sous-vide and finished in the oven, cauliflower cream, sautéed vegetables, thyme-infused demi-glace)

POR 35,00 €

TRIO OF SAUSAGES WITH BARLEY ĐUVEČ

(beef, veal, and pork sausages in lamb casings, cold-smoked over select wood, barley stewed with vegetables, sautéed onions in white wine)

POR 23,00 €

SMOKED SEITAN ON COUSCOUS AND SAUTÉED VEGETABLES

(smoked seitan marinated in teriyaki sauce and stir-fried, served with seasoned couscous in vegetable stock and soy sauce, sautéed vegetables, sesame seeds)

POR 23,00 €

SMOKED TROUT SALAD

(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)

POR 23,00 €

WARM-COLD SALAD WITH GRILLED CHICKEN BREAST

(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)

POR 14,00 €

BEEFSTEAK SALAD

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

POR 23,00 €

GRILLED DISHES**GRILLED TROUT**

POR 23,00 €

ZANDER FILLET ON CELERIAC AND SAUTÉED GREEN BEANS CREAM

POR 28,00 €

RUMP STEAK

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

POR 32,50 €

BEEFSTEAK

(fillet steak, boneless. Prepared on a charcoal grill. 250 g)

POR 36,00 €

VEAL TOMAHAWK STEAK

(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)

POR 38,50 €

VEAL CHOP IN PLUM SAUCE

(served with polenta and škripavac cheese)

POR 29,00 €

TRIO OF SAUSAGES

(beef, veal, and pork sausages in lamb casings, cold-smoked over select wood)

POR 17,00 €

GRILL PICNIC PLATE

(skewer of pork neck, lamb grilled patty, homemade sausage, marinated chicken drumstick and thigh, and smoked bacon)

POR 23,00 €

GRILLED CHICKEN THIGH / DRUMSTICK MARINATED IN APPLE JUICE

(deboned chicken drumstick and thigh marinated for 24 hours in apple juice brine, cooked sous-vide and finished on a charcoal grill)

POR 19,00 €

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	POR	30,00 €
(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)		
VEAL PREPARED UNDER THE BELL	POR	26,00 €
(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)		
LIKA KALJA	POR	17,00 €
(a traditional soup-like dish made from lamb, beef, and veal with root vegetables, cabbage, and Lika potatoes)		
ASSORTMENT OF TRADITIONAL ROASTS  Lika Quality	POR	52,00 €
(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)		
LIKA POTATO HALVES  Lika Quality	POR	5,00 €
(Lika potatoes roasted skin-on, halved and baked under the bell with homemade bacon)		
POTATOES FROM LIKA  Lika Quality	POR	5,00 €
(Lika potatoes with root vegetables and herbs, prepared traditionally under the bell)		

CHILDREN'S DISHES

GREEN NOODLES IN TOMATO SAUCE	POR	12,00 €
(homemade noodles with Swiss chard, served with a tomato and Mediterranean herb sauce and aged cow's cheese)		
CHICKEN FINGERS IN CORN FLAKES WITH MASHED POTATOES	POR	13,00 €
(fried chicken breast breaded in corn flakes, homemade mashed potatoes made with butter and milk, served with red cabbage and cherry tomatoes)		
PORK NECK SKEWERS	POR	12,00 €
(fresh pork neck with homemade bacon)		

SIDES, EXTRAS, SAUCES, AND SALADS

POTATOES WITH ONION AND BACON  Lika Quality	POR	6,00 €
(cubes of Lika potatoes boiled and then fried with onions and smoked bacon)		
CREAMY MASHED POTATOES  Lika Quality	POR	5,00 €
(Lika potatoes with cream and basa cheese, optionally finished with pumpkin seed oil or olive oil)		
SKIN-ON POTATOES  Lika Quality	POR	4,00 €
(skin-on potato wedges fried in deep oil)		
HOMEMADE BARLEY ĐUVEČ	POR	6,00 €
(stewed root vegetables, tomato, bell pepper, zucchini, and cooked barley)		
GRILLED VEGETABLES AND MUSHROOMS	POR	5,80 €
(vegetables and button mushrooms grilled on a flat grill and seasoned with extra virgin olive oil)		

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

APPLE STRUDEL

POR 5,00 €

PLUM STRUDEL

POR 5,00 €

RUSSIAN HONEY CAKE (MEDOVIK)

POR 5,20 €

CAROB AND ORANGE CAKE (gluten-free)

POR 6,00 €

BASA CHEESE AND WALNUT CAKE

POR 6,00 €

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

SUPPEN

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

SPEISEN AUS HAUSGEMACHTEN NUDELN, GNOCCHI UND GERSTE

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

HAUPTGERICHTE

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

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

POR 23,00 €

SALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE
(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)

POR 23,00 €

WARM-KALTER SALAT MIT GEGRILTEM HÄHNCHENBRUSTFILET
(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)

POR 14,00 €

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

POR 23,00 €

GERICHTE VOM GRILL

FORELLE VOM GRILL

POR 23,00 €

ZANDERFILET AUF EINER CREME AUS SELLERIE UND SAUTIERTEN GRÜNEN BOHNEN

POR 28,00 €

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

POR 32,50 €

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

POR 36,00 €

TOMAHAWK-STEAK VOM KALB
(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)

POR 38,50 €

KALBSKOTELETT IN PFLAUMENSOßE
(Polenta mit Käse Škripavac)

POR 29,00 €

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

POR 17,00 €

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

POR 23,00 €

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

POR 19,00 €

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  Lika Quality	POR	5,00 €
(Kartoffeln aus Lika, Wurzelgemüse und Gewürze, traditionell unter der Backglocke zubereitet)		

KINDERGERICHTE

GRÜNE NUDELN IN TOMATENSOßE	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)		
SPIÈS AUS SCHWEINEKAMM		
(frischer Schweinekamm, hausgemachter Speck)		

BEILAGEN, ZUSÄTZE, SOßEN 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 POR 4,60 €
(frischer Kohl, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Gurken, Radieschen...)

HAUSGEMACHTES BROT POR 2,50 €
(dreimal von Hand geknetet, mehrere Stunden bei Zimmertemperatur aufgegangen. Knusprige Kruste, ohne Zusatzstoffe und künstliche Zusätze.)

DESSERTS

APFELSTRUDEL POR 5,00 €

PFLAUMENSTRUDEL POR 5,00 €

MEDOVİK (Honigtorte) POR 5,20 €

TORTE AUS JOHANNISBROT UND ORANGE (glutenfrei) POR 6,00 €

TORTE AUS BASA UND WALNÜSSEN POR 6,00 €

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  Lika Quality 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 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

(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)

POR 35,00 €

TRIO DI SALSICCE ADAGIATE SU ORZO CON VERDURE STUFATE

(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)

POR 23,00 €

SEITAN AFFUMICATO SU CUSCUS E VERDURE STUFATE

(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)

POR 23,00 €

INSALATA CON TROTA AFFUMICATA

(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)

POR 23,00 €

INSALATA CALDO-FREDDA CON PETTO DI POLLO GRIGLIATO

(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)

POR 14,00 €

INSALATA DI FILETTO DI MANZO

(filetto di manzo stagionato, frollatura a secco, radicchio, lattuga, rucola, valerianella, pomodori ciliegino, arancia con dressing di olio d'oliva e aceto balsamico)

POR 23,00 €

PIATTI ALLA GRIGLIA

TROTA ALLA GRIGLIA

POR 23,00 €

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

POR 28,00 €

RUMPSTEAK

(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)

POR 32,50 €

BEEFSTEAK

(filetto di manzo, senza osso. Preparato alla griglia con carbone di legna naturale. 250 g)

POR 36,00 €

TOMAHAWK DI VITELLO

(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)

POR 38,50 €

COSTOLETTA DI VITELLO IN SALSA ALLE PRUGNE

(polenta con formaggio škripavac)

POR 29,00 €

TRIO DI SALSICCE

(salsicce di carne di manzo, maiale e vitello, affumicate a freddo su legno selezionato)

POR 17,00 €

GRILL PICNIC

(spiedino di collo di maiale, pljeskavica (polpetta) di agnello, salsiccia casereccia, coscia e sovracoscia di pollo marinate e pancetta affumicata)

POR 23,00 €

COSCIA E SOVRACOSCIA DI POLLO MARINATE IN SUCCO DI MELE, 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)

POR 19,00 €

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  Lika Quality	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, 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 MELE

POR 5,00 €

STRUDEL DI PRUGNE

POR 5,00 €

MEDOVİK (torta al miele)

POR 5,20 €

TORTA DI CARRUBE E ARANCIA (senza glutine)

POR 6,00 €

TORTA AL FORMAGGIO BASA E NOCI

POR 6,00 €

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 (bacon fumé maison, grattons de porc, prosciutto maison, fromage škripavac, fromage basa de Lika, légumes marinés)	POR 9,50 €
ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE FROMAGES (fromage basa, fromage škripavac, fromage de Pag, trappiste, gorgonzola, miel, noix)	POR 11,00 €
FROMAGES DE LIKA  Lika Quality (fromage basa, fromage škripavac, fromage de Pag, fromage à pâte dure affiné de Lika, fromage fumé de Lika, miel, noix)	POR 15,00 €
FRAIS D'ENTRÉE , dressage de table (pâte à tartiner traditionnelle — basa — issue de notre propre chambre de fermentation)	POR 2,50 €

SOUPES

SOUPE DE VEAU AUX NOUILLES MAISON (bouillon clair de veau et légumes avec nouilles maison)	POR 5,00 €
SOUPE CRÉMEUSE DE LÉGUMES (légumes frais sautés, huile de pépins de courge, crostino)	POR 5,50 €
SOUPE LIKA  Lika Quality (agneau, légumes, citron, crème, crostino)	POR 7,00 €

PLATS DE PÂTES FAITS MAIN, BOULETTES ET ORGE

TORTELLINIS FOURRÉS À LA RICOTTA (tortellinis faits maison avec crème de potiron, pesto de roquette, graines de potiron grillées, champignons sautés, fromage de vache affiné)	POR 19,00 €
BOULETTES FARCIES À LA TRUITE FUMÉE ET AU PROSCIUTTO (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)	POR 23,50 €
ORZOTTO D'AGNEAU  Lika Quality (agneau braisé de Lika, orge cuit avec de la bière brune Velebit)	POR 18,00 €

PLATS PRINCIPAUX

FORFAIT LIKA  Lika Quality (viande d'agneau de Lika, eau-de-vie de prune de Lika, pommes de terre de Lika, carotte, céleri, tomate, herbes aromatiques)	POR 23,00 €
GALETTE D'AGNEAU GRILLÉE  Lika Quality (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)	POR 27,00 €

CÔTELETTE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES Lika Quality

(côtelette d'agneau de Lika cuite lentement sous vide et terminée au four, crème de chou-fleur, légumes sautés, demi-glace au thym)

POR 35,00 €

TRIO DE SAUCISSES À L'ORGE ĐUVEČ

(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)

POR 23,00 €

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 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  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  Lika Quality	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 POR 5,20 €
(variété de légumes bouillis puis sautés : haricots verts, carottes, courgettes, petits pois, chou-fleur, brocoli)

SALADES FEUILLES FRAÎCHES – SÉLECTION DU JOUR POR 5,00 €
(laitue verte, radicchio, mâche, roquette...)

SALADES DE LÉGUMES FRAIS – SÉLECTION DU JOUR POR 4,60 €
(chou frais, tomate, oignon nouveau, poivron, concombre, radis...)

PAIN MAISON POR 2,50 €
(pétri à la main trois fois, levé lentement à température ambiante pendant plusieurs heures. Croûte croustillante, sans additifs ni ingrédients artificiels.)

DESSERTS

STRUDEL AUX POMMES POR 5,00 €

STRUDEL AUX PRUNES POR 5,00 €

GÂTEAU AU MIEL RUSSE (MEDOVIK) POR 5,20 €

GÂTEAU À LA CAROUBE ET À L'ORANGE (sans gluten) POR 6,00 €

GÂTEAU AU FROMAGE BASA ET AUX NOIX POR 6,00 €

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