

## *Naša priča*

### **Dobro došli u restoran Vega u hotelu Lyra Plitvice!**

Dok uživate u svom obroku, pozivamo vas da otkrijete dio priče koja stoji iza hotela. Hotel Lyra izgrađen je na mjestu nekadašnje seoske škole, gdje su se generacije okupljale kako bi učile, družile se i slavile. Dugi niz godina bila je to središnja točka zajednice—mjesto nastave, seoskih zabava i zajedničkih trenutaka. Danas hotel nastavlja taj duh, dočekujući putnike, a istovremeno ostajući duboko povezan s lokalnim ljudima i kulturom.

Slike izložene u restoranu Vega djelo su lokalne umjetnice Jelene Panjković, koja živi i stvara u selu. Izlaganjem njezina rada hotel nastavlja slaviti kreativnost i priče zajednice.

Hotel nosi ime Lyra jer se iznad ovog kraja, poznatog po jednom od najčišćih noćnih neba u Europi, izravno vidi istoimeni zvjezdani skup. Restoran Vega nazvan je po Vegi, najsajnijoj zvijezdi u zviježđu, kao simbol istraživanja i povezanosti.

Dizajn hotela zamišljen je kao putovanje kroz elemente prirode—od tla i vode do šume i kozmosa—pri čemu svaki kat goste poziva na istraživanje i promišljanje dok prolaze kroz zgradu.

Nakon obroka srdačno vas pozivamo da posjetite Galeriju noćnog neba na 4. katu, gdje se priča o zvijezdama nastavlja. Podignite pogled, zastanite na trenutak i razmislite o putovanjima koja povezuju ljude, mjesta i samo vrijeme.

*Hotel Lyra Plitvice Team*

## MENU

Vega restaurant &amp; bar

**HLADNA PREDJELA****Salata od slatkog kukuruza i slanutka (V) 12 €**

Salata od slatkog kukuruza i slanutka s laganim preljevom

**Nicoise salata s tunom 17 €**

Klasična salata s tunom, jajima, krumpirom i svježim povrćem

**Pileća tikka salata 16 €**

Salata s mariniranom piletinom i svježim povrćem

**Miješana salata (V) 8 €**

Svježa kombinacija zelene salate, rajčice, krastavca i luka, lagano začinjena maslinovim uljem i vinskim octom

**Selekcija suhomesnatih specijaliteta i domaćih sireva za dvoje 22 €**Izbor suhomesnatih proizvoda i **domaćih sireva** poslužen uz kruh, idealno za dijeljenje**Selekcija lokalnih sireva (VEG) 18 €**Pažljivo odabrani **lokalni sirevi** posluženi uz orašaste plodove i kruh, idealno za dijeljenje**TOPLA PREDJELA & JUHE****Salata od hobotnice 19 €**

Hobotnica s kuhanim krumpirom, maslinovim uljem i svježim začinskim biljem

**Juha dana 6 €**

Svježe pripremljena sezonska juha koja se mijenja svakodnevno, ovisno o dostupnim namirnicama i inspiraciji kuhinje

**GLAVNA JELA****Fish & chips 18 €**

File brancina poslužen s hrskavim krumpirićima i tartar umakom

**Pržene lignje 17 €**

Hrskavo pržene lignje uz limun, tartar umak i pohane štapiće od tikvica

**Butter chicken 21 €**

Sočni komadi piletine u kremastom umaku od rajčice, maslaca i začina, posluženi uz rižu

**Pastrva 26 €**

Dimljeni filet pastrve s kaponatom od patlidžana i sezonskim povrćem

**Janjeći kotleti 29 €**

Janjeći kotleti s roštilja uz rižu, tikvice i bogati umak od pečenja

**Lyra plata za 2 osobe 48 €**

Izbor mesa s roštilja uz pekarski krumpir, gril povrće, priloge i umake

**Lungić 29 €**

Sočni svinjski lungić uz enoki gljive, kremasti pire i umak od četiri vrste sira

**Losos 24 €**

File lososa u bademovoj korici uz brokulu i lagani umak od češnjaka

**Rižoto frutti di mare 21 €**

Kremasti rižoto s plodovima mora, bijelim vinom i sušenim rajčicama

**Špageti s tartufima (VEG) 24 €**

Cacio e pepe špageti s kriškama crnog tartufa i parmezanom

**Kremasta palenta (VEG) 18 €**

Kremasta palenta sa sezonskim povrćem i umakom od parmezana

**Pileći štapići s pomfritom 16 €**

Pohani pileći štapići s pomfritom i med-senf umakom

**Hrskavi tofu s češnjak umakom (V) 17 €**

Hrskavo prženi tofu u aromatičnom umaku od češnjaka, đumbira i čilija uz rižu

**Wok s povrćem u teriyaki umaku (V) 17 €**

Hrskavo povrće iz woka u blagom teriyaki umaku s rižom i kikirikijem, po želji se može dodati piletina / tofu (V)

**PRILOZI**

Riža 4 €

Pire krumpir 4 €

Pomfrit 5 €

Pomfrit od batata 8 €

Povrće grill 6 €

**DESERTI**

Cheesecake s bobičastim voćem 6 €

Kolač od mrkve sa sladoledom od vanilije 6 €

Tiramisu 5 €

Red velvet torta 5 €

Lava cake sa sladoledom od vanilije 7 €

Ako imate bilo kakve alergije, intolerancije ili osjetljivosti na hranu, molimo vas da porazgovarate sa svojim poslužiteljem o sastojcima prije nego što naručite svoj obrok.

Neka jela mogu sadržavati alergene; za detaljne informacije obratite se našem osoblju.

**SEZONSKI MENI****Proljeće (1. ožujka – 15. lipnja)****Vege mini burgeri (VEG)****12 €**

Tri mini burgera u lagano tostiranom brioche pecivu s hrskavim **ličkim dimljenim sirom**, salatam od kupusa s jabučnim octom i salsom od ananasa i meda s čilijem

**Mini brioche burgeri s hrskavom piletinom****14 €**

Tri mini burgera u lagano tostiranom brioche pecivu s hrskavim pilećim prsima u buttermilk marinadi i tempura korici, **domaćim sirom** s čili paprikom, hrskavom pancetom, karameliziranim lukom na jabučnom octu i laganim umakom od meda i senfa s lokalnim medom

**Proljetni rižoto s medvjedićim lukom i škripavcem (VEG)****18€**

Kremasti rižoto s mladim šparogama i svježim medvjedićim lukom, dovršen **domaćim ličkim sirom škripavcem** i maslacem

**MENI**  
•  
*Vege restaurant & bar*



# MENI

Vege restaurant & bar

## SEZONSKI MENI LJETO (15. lipnja – 15. rujna)

### Vege mini burgeri (VEG) 12 €

Tri mini burgera u lagano tostiranom brioche pecivu s hrskavim **ličkim dimljenim sirom**, salatom od kupusa s jabučnim octom i salsom od ananasa i meda s čilijem

### Mini brioche burgeri s hrskavom piletinom 14 €

Tri mini burgera u lagano tostiranom brioche pecivu s hrskavim pilećim prsima u buttermilk marinadi i tempura korici, **domaćim sirom** s čili paprikom, hrskavom pancetom, karameliziranim lukom na jabučnom octu i laganim umakom od meda i senfa s lokalnim medom

### Ljetna salata (VEG) 14 €

Sezonsko povrće, bučine sjemenke i **lokalni dimljeni sir** uz preljev od maslinovog ulja i vinskog octa

### Banana split 7 €

Klasični desert od banane, sladoleda, čokoladnog preljeva i šlaga



**SEZONSKI MENI****Jesen (15. rujna – 15. studenoga)****Krem juha od buče (VEG)****8 €**

Pečena buča, luk i krumpir u kremastoj juhi s blagom aromom muškarnog oraščića, dovršena bučnim uljem i tostiranim bučnim sjemenkama

**Vege mini burgeri (VEG)****12 €**

Tri mini burgera u lagano tostiranom brioche pecivu s hrskavim ličkim dimljenim sirom, salatnom od kupusa s jabučnim octom i salsom od ananasa i meda s čilijem

**Mini brioche burgeri s hrskavom piletinom****14 €**

Tri mini burgera u lagano tostiranom brioche pecivu s hrskavim pilećim prsima u buttermilk marinadi i tempura korici, domaćim sirom s čili paprikom, hrskavom pancetom, karameliziranim lukom na jabučnom octu i laganim umakom od meda i senfa s lokalnim medom

**Carpaccio od cikle (V)****16 €**

Tanki listići pečene domaće cikle s narančom i indijskim oraščićima

**Domaća tjestenina s vrganjima (VEG) 19 €**

Svježa domaća tjestenina u kremastom umaku od vrganja, bijelog vina i maslaca, uz ribani tvrdi Rakovački sir



# WINTER MENI

Vega restaurant & bar

## SEZONSKI MENI

Zima (15. studenoga – 10. siječnja)

### Juha od vrganja (VEG) 8 €

Aromatična juha od svježih vrganja s bijelim vinom i vrhnjem, završena svježim peršinom

### Lički ručak 21 €

Kiselozelje sa suhim mesom i kobasicom uz krumpir

### Zimski hot dog 8 €

Debracinka u pecivu s kiselim zeljem, pancetom i prženim lukom

### Germknedele s umakom od vanilije (VEG) 9 €

Mekane kuhane knedle od dizanog tijesta punjene Lino Ladom, uz topli umak od vanilije, mak i šećer u prahu

