

Повеќе Охрид, помалку чекање: вкусовите што вреди да се пробаат ова лето

Во екот на летото, доброто место на охридските градски плажи не се наоѓа лесно, а уште потешко се напушта. Кога еднаш ќе се сместите покрај езерото, последното што го посакувате е да ја оставите лежалката поради барање ресторан, чекање слободна маса или пробивање низ летната гужва.

Крајот на јули и август, особено околу празникот Илинден, се најраздвижениот период во Охрид. Плажите се полни, градското јадро е раздвижено до доцните часови, а пред популарните ресторани често има редици. Времето покрај Охридското Езеро е премногу вредно за да се троши во чекање.

Вистинското прашање затоа не е само што да се јаде во Охрид, туку како да се пробаат вкусовите што ги избираат локалните жители?

Податоците за нарачките преку Wolt покажуваат што најчесто избираат локалните жители и туристите. Охридското лето најмногу мириса на македонска скара, по која следуваат пицата и практичните оброци што лесно се вклопуваат во ден поминат покрај вода.

Македонската скара – најбараниот локален вкус

Македонската скара останува во срцето на охридската гастрономска понуда, а ќофтињата се меѓу најбараните јадења. По нив следуваат кебапите, плескавиците и пилешкото на скара.

„Ќебапчилница Вкусно“ се издвојува со ќофтињата, кебапите и пилешкото на скара, додека меѓу најпопуларните избори во Restaurant Stanica се ќофтињата, плескавицата и пилешкото.

Наместо чекање слободна маса, овие локални вкусови може да се нарачаат преку Wolt и да пристигнат до сместувањето или до местото каде што продолжува денот.

Ручек без напуштање на доброто место

Краткото утринско капење во Охрид лесно може да се претвори во цел ден на плажа. Тогаш најпрактични се оброците што брзо пристигнуваат и одговараат на летниот ритам.

Space Burger Ohrid Mall се издвојува со пилешки сендвичи, чизбургери и хамбургери, а Snack House & Villa Jankuloski со пилешки и говедски бургери. Pink Panter е препознатлив по гирото, додека Bite нуди полесен избор со пилешки тортиљи и „Цезар“ салати.

Така, ручекот може да пристигне без напуштање на лежалката и без губење време во гужва.

Пица за вечера без потрага по маса

Во најпосетените летни недели, вечерното излегување често започнува со барање слободна маса. За семејствата и поголемите друштва, пицата е едноставен избор што лесно се споделува и одговара на различни вкусови.

Kaj Leonardo Pizza најмногу се нарачува „Капричиоза“, по која следуваат „Пеперони“ и „Маргарита“. UNO's Pizza, покрај пици, нуди и пилешки оброци, што ја прави практичен избор за друштва со различни желби.

Вечерата може да пристигне во апартманот, а вечерта да продолжи со разговор и одмор покрај езерото.

Кога ќе посакате поинаков вкус

Иако скарата е најсилниот локален гастрономски белег, подолгиот престој остава простор и за промена.

Sky Corner Indian Restaurant се издвојува со butter chicken, наан и различни видови кари. Тоа е алтернатива за гостите што веќе ги пробале традиционалната скара, пицата и брзите летни оброци.

Вкусовите на Охрид - без чекање

Податоците од нарачките покажуваат јасна слика, скара е главен локален вкус, пицата е за споделување во друштвото, а бургерите и гирото за деновите покрај езерото. Полесните оброци се бираат во жешките попладниња и интернационална кујна за оние што сакаат промена.

Со Wolt, овие вкусови може да се пробаат без редици пред рестораните, без потрага по слободна маса и без прекинување на одморот.

Бидејќи летото во Охрид треба да биде исполнето со езеро, дружење и добра храна – а не со чекање.

Контакт детали

Lidija Mirić Mičetić

Communications Manager for the Adriatic and
North Macedonia

lidija.miric.micetic@wolt.com

[+38599 7348 652](tel:+385997348652)

Копирај линк

<https://press.wolt.com/mk-MK/268063-/>