POČETNA STRANICA





Kuhamo sa srcem

Svaki začin je izmijeren i izmiješan do savršenstva; jela pužljivo pripremljena tako da niti jedan sastojak ne bude izostavljen u ravnoteži. Okus i ambijent konstruirani tako da nijedno zmo riže ili ploča ne izgledaju neprikladno.

Pozdravljamo vas da istražite naš okus svijeta, u kontinentalnim i kineskim užicima, a to je čak i prije nego što dođete do raznolikosti i izvrsnosti našeg roštilja. S toplinom usluge kakvu rijetko doživljavate, savršeno je mjesto za uživanje s obitelji, upijanje u opuštajućem dekoru i duboke želje da ga jednom ponovno posjetite, nikad dovoljno.

Jelovnik 🗏

Galerija hrane









O NAMA

Osnovan u rujnu 2022., Foodies vjeruje u omogućavanje svojim gostim iskustva vrhunske kuhinje po razumnim cijenama i zvanrednim uslugama. B ćemo vodeći na balkanu restorana s izvrsnim okusom, ponudom organsk hrane i dosljednim iskustvom koje se vrti oko svježe hrane, obitelji i osjećaj društvene svijesti. Saznaj više... BRZE VEZE

Početna

O Nama

Jelovnik

KONTAKTIRAJTE NAS

Ako imate pitanja, komentara ili želite rezervirati stol, slobodno nam se obratite iskliučivo na kontakt telefon

J 111-123-111

f 🔗 💿 💆

© 2022 Foodies

O NAMA



Naša priča

Osnovan u rujnu 2022., Foodies vjeruje u omogućavanje svojim gostima iskustva vrhunske kuhinje po razumnim cijenama i izvanrednim uslugama.

A. A. A. A. A. A. A.

Naši su kuhari pravi poznavatelji hrane, bilo da se radi o brzom ručku ili usporenoj izvrsnoj večeri. Od brze hrane do kineske hrane, roštilja do morskih plodova, uživajte u svakom djeliću naše tradicionalne kuhinje i doživite veličanstvenost s našim raznolikim jelovnikom.

Uživajte s nama u sjajnim trenucima i izuzetnoj ponudi hrane. Foods Inn vam također omogućuje proslavu rođendana i posebnih prigoda uz neusporedive usluge







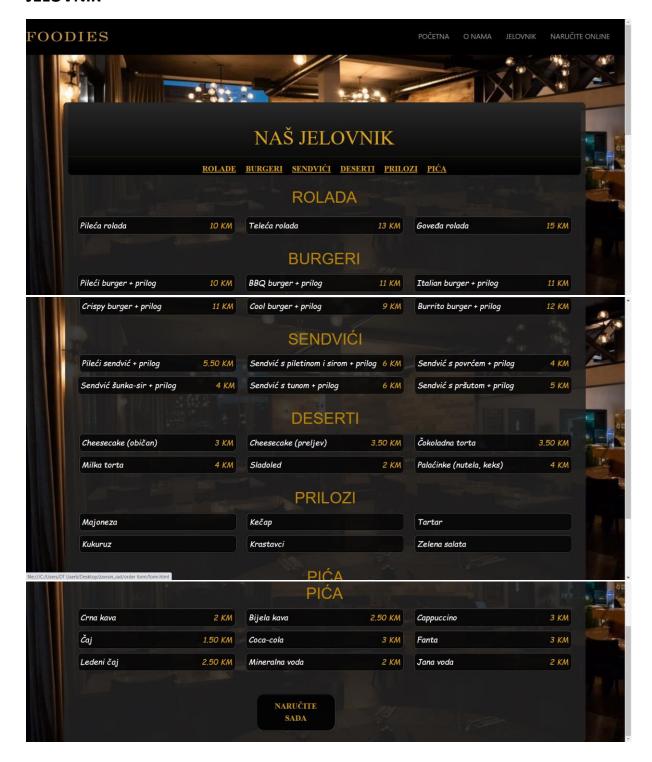
Naša specijalnost

Naša posebna jela pripremaju naši kuhari koji su usavršili tehniku kuhanja tako da u svakom od ovih recepata možete uživati kao da ih jedete svježe, kod kuće. Svježe kuhano dok čekate, naše ključno jelo poznato je po svježim (nikada smrznutim) sastojcima— baš kao kod kuće.

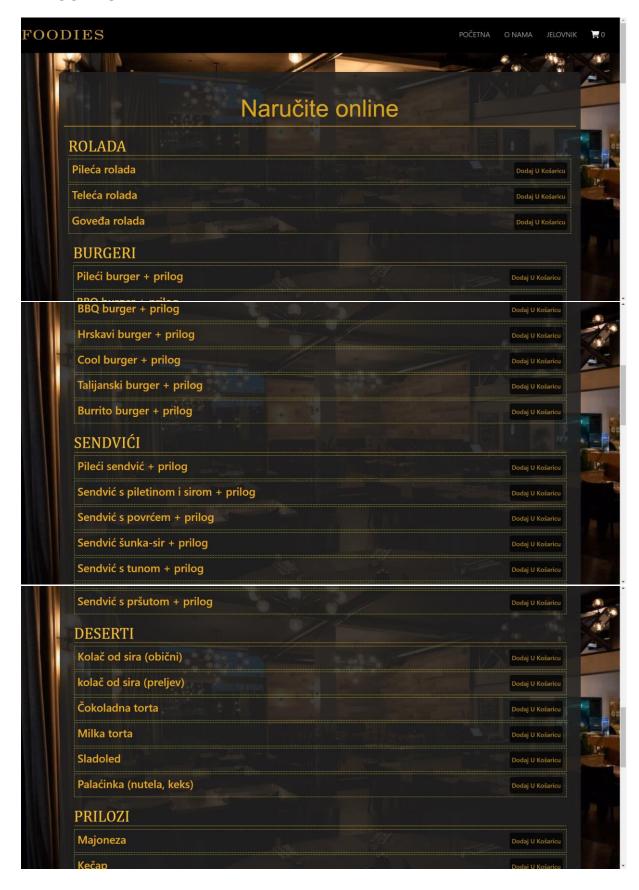
Naše meso s roštilja marinira se više od 24 sata u našoj kući - specijalni začini, a zatim se svježe kuha u glinenom tandiru dajući mu onaj autentični okus. Jela s roštilja se zatim poslužuju na drvenom ugljenu dajući im naš prepoznatljivi Foodies stil. Oh i samo u slučaju da ste se pitali, naše meso dolazi lokalno i nikad se ne zamrzava. Još bolje, naši načini su bez konzervansa i umjetnih boja.



JELOVNIK

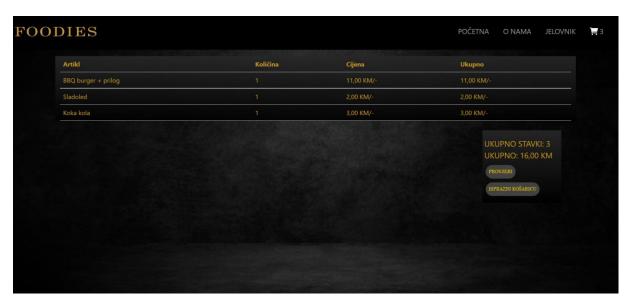


NARUČITE ONLINE





PRILIKOM DODAVANJA U KOŠARICU MOŽEMO PROVJERITI KOŠARICU, I TO IZGLEDA OVAKO:



KLIKOM NA "PROVJERI" ODVEST CE NA FORMU ZA UNOŠENJE PODATAKA



KLIKOM NA "POTVRDI NARUDŽBU" IZGLED JE SLJEDEĆI:

