

Dadlı Qəbələ

Qəbələ

MÖVSÜMİ MENYU

01 ŞORBALAR

Şabalıd şorbası

Şabalıd, quru soğan, yerkökü, duz, istiot, pul bibər, nanə qurusu

Zoğallı ət şorbası

Mal ət, zoğal, quru soğan, yerkökü, pomidor, yumru düyü, sarıkök, kartof, şüyüd, duz, istiot

03 ƏSAS YEMƏKLƏR

Şabalıdlı dana ət

Dana ət, Şabalıd, quru soğan, zoğal, duz, istiot

Qoz dolması

Tənək yarpağı, qoz, quru soğan, sumaq, narşərab, duz, istiot

02 SALATLAR

Qozlu badımcən salatı

Badımcən, qoz, rəngli bibər, quru soğan, toyuq filesi, mayonez, göbələk

Şabalıd salatı

Şabalıd, quru lobya, kartof, yerkökü, bibər, mayonez, ketçup, keşniş, şüyüd, duz, istiot

04 ŞİRNIYYATLAR

Qoz lüləsi

Qozlu un halvası

Un, qoz, kərə yağı, qara kişmiş, şəkər tozu



BU SÜFRƏNİN

hekayəsi

Dadlı Qəbələ

Dadlı restoran şəbəkəsinin Qəbələ məkanı. Aftandil Mahmudov tərəfindən Orxon-Yenisey əlifbası ilə dizayn edilmiş interyer. Alkoqolsuz menyu və halal mətbəx təqdim edir.

MƏTBƏXİN ARXASINDA

Abdullayev Vüsal Hacığa oğlu

2004-cü ildə Qəbələ Xanlar restoranında fəaliyyətə başlayıb. Qəbələ Turizm və Peşə Tədris Mərkəzinin məzunudur. Qafqaz Resort, Qafqaz Sport və digər restoranlarda aşpaz və şef kimi çalışıb.

