

Karvansaray Hotel

Qəbələ

MÖVSÜMİ MENYU

01 ŞORBALAR

Qəbələ fındıqlı qabaq şorbası

Təzə mövsümi balqabaq, kərə yağı, Qəbələ fındığı, qaymaq

Meşə göbələyi şorbası

02 SALATLAR

Əncirli və keçi pendirli salat

Qəbələ ənciri, yerli keçi pendiri, meşə qozu, narşərab

Pomidor və reyhan salatı

Yerli kənd pomidoru, təzə reyhan, təbii zeytun yağı, alça turşusu

03 ƏSAS YEMƏKLƏR

Qozlu və narlı kənd çolpası

Ləvəngi üslubunda. Təbii şəraitdə böyüdülmüş kənd çolpası, Qəbələ qozu, turş nar əzməsi

Qəbələ dana ətindən sac qovurma

Təzə dana əti, mövsüm tərəvəzləri (bibər, badımcan, kartof), yerli kərə yağı

04 ŞİRNIYYATLAR

Qəbələ qoz halvası və dondurma

Ənənəvi üsulla hazırlanan yerli qoz halvası, qaymaqlı dondurma

Sobada bişmiş ballı heyva / alma

Yerli təbii bal, qoz ləpəsi, darçın, mövsüm meyvəsi



BU SÜFRƏNİN

hekayəsi

Karvansaray Hotel

Qəbələdə yerləşən, 159 nömrəli otel; istirahət və işgüzar səfərlər üçün müasir rahatlıq və ənənəvi üslubu birləşdirir.

MƏTBƏXİN ARXASINDA

Mürsəlli Fərman

Qəbələ doğumlu, 15 illik kulinariya təcrübəsi. Bölgənin aparıcı 5 ulduzlu otellərində baş aşpaz işləyib. Milli, Qəbələ, dünya və dietik mətbəx üzrə təcrübəli; sıfır israf prinsiplərini rəhbər tutur.

BAĞDAN SÜFRƏYƏ

Balqabaq, fındıq, əncir və yerli keçi pendiri mövsümi menyuda bir araya gəlir. Şefin yanaşmasında məhsulu israf etməmək xüsusi yer tutur.

