

Laza Qartalı

Qəbələ rayonu, Laza kəndi

MÖVSÜMİ MENYU

01 ŞORBALAR

Evsayağı şorba

kənd toyuğu, tərəvəzlər, yerli göyərtilər

Mərçi şorbası

Mərçi, soğan, yerkökü, kartof, kərə yağı, tomat və ya rəndələnmiş pomidor, sarımsaq, duz, qara istiot, su və ya bulyon. İstəyə görə sarıkök.

02 SALATLAR

Pendirli, zeytun yağlı çoban salata

Mövsümi assorti turşular

Xiyar, Qırmızı soğan, acı bibər, alça, badımcın, Qırmızı kələm, ağ kələm

03 ƏSAS YEMƏKLƏR

Daşarası kababları

Daşarası quzu əti, Daşarası quzu antrikot, Daşarası dana basdırma, Daşarası kənd çolpası

Manqalüstü kabablar

Lülə, Döymə, Toyuq, Tikə, antrikot, Dana basdırma, Quyuq, Kartof-quyuq, tərəvəzlər, Hinduşka kebab (qışda mövsümü)

04 QUTABLAR

Kənd qutabları

Ət qutabı, Göy qutabı, Pendir-göy, Şor-göy, Kənd pendirli, Holland pendirli, Ət göy, Qarışıq qutab, Şorlu, Ət-Holland

05 ŞİRNIYYATLAR

Qəbələ üçqulaq paxlavası

Qoz, fındıq ləpəsi, az şəkər tozu



BU SÜFRƏNİN

hekayəsi

Laza Qartalı

Qəbələ rayonunun Laza kəndində yerləşən ailəvi kənd restoranı. Kənd qutabları, Daşarası kababı, Qəbələ üçqulax paxlavası və samovar çayı ilə seçilir.

MƏTBƏXİN ARXASINDA

Ehtiram Balıyev

Mətbəxə rəhbərlik edir; Qəbələ və Laza kənd mətbəxi, qədim Daşarası yeməkləri və yerli məhsulların hazırlanmasında ixtisaslaşır.

BAĞDAN SÜFRƏYƏ

Kənd qutabları və Daşarası kababı Laza mətbəxinin seçilən dadlarındandır. Restoran yerli məhsullara və ənənəvi hazırlama üsullarına üstünlük verir.

