

Qaya Restoranı

Qəmərvan, Qəbələ

MÖVSÜMİ MENYU

01 ŞORBALAR

Kələmli dovğa

qatıq, düyü, kələm, yumurta, kərəvüz, kəkotu

Qurudulmuş ətlə lobya şorbası

qurudulmuş ət, quru lobya, yerli düyü, soğan, tərəvəzlər

03 ƏSAS YEMƏKLƏR

Şabalıdlı qovurma

şabalıd, keşniş, qaysı, şəkər tozu, duz, soğan, quzu əti, hinduşka əti və ya çolpa əti

Quzu fırlama

quzu əti, tərəvəzlər, düyü, bulgur və ya qarabaşaq

02 SALATLAR

Orqanik tərəvəz salata

kök, brokoli, qırmızı kələm, ağ kələm, ağ turp, keşniş, şüyüd, yaşıl soğan

Qızıl balıq salata

04 ŞIRNIYYATLAR

Fındıq halvası

Fındıq, şəkər tozu, limon suyu, quru süd, kərə yağı, vanil

Qaya deserti

Tut doşabı, xurma, qoz, ağ küncüt



BU SÜFRƏNİN

hekayəsi

Qaya Restoranı

Qəbələnin Qəmərvan kəndində dağ mənzərələri, göllər, balıqlar və şalalə ilə əhatələnmiş restoran. Azərbaycan mətbəxini, yerli və mövsümi məhsulları təbiət təcrübəsi ilə birləşdirir.

MƏTBƏXİN ARXASINDA

Təvəkkül Aslanov

Qəmərvandən olan, "Wilderness Cooking" kanalından tanınan aşpaz. Təbii və yerli məhsullarla açıq havada yemək hazırlaması ilə seçilir.

BAĞDAN SÜFRƏYƏ

Yerli və mövsümi məhsullar Qaya mətbəxinin əsasını təşkil edir. Açıq havada ənənəvi bişirmə üsulları Qəmərvanın təbiəti ilə bir araya gəlir.

