Qəbələ Soyuq Bulaq restoranı

Qəbələ

MÖVSÜMİ MENYU

01 ŞORBALAR

Toyuq şorbası

kənd toyuğu, yumru düyü, kərə yağı, soğan, yerkökü, duz, istiot

Düşbərə (əl bükməsi)

ağ un, yumurta, quzu əti, nanə, kərə yağı, duz, istiot

02 SALATLAR

Çoban salatı

pomidor, xiyar, şirin bibər, qırmızı soğan, göyərti çeşidləri, zeytun yağı, duz

Qarışıq turşu

xiyar, pomidor, bibər, badımcan, göyəm, alça, zoğal, heyva, alma

03 ARA ISTI

Göyərti qutabı

Ət qutabı

04 İSTİ YEMƏKLƏR

Şirəli dana beli

körpə dana bel əti, kartof, soğan, kərə yağı, alça turşusu, göy alma

Ənənəvi yarpaq dolması

təzə quzu əti, üzüm yarpağı, soğan, quru nanə, yumru düyü, kərə yağı, duz, istiot

05 ŞIRNIYYATLAR

Qoz halvası

Küncüt halvası

Qoz lüləsi

Qəbələ üçqulağı

BU SÜFRƏNİN

hekayəsi

Qəbələ Soyuq Bulaq restoranı

Ənənənin dadı - ustalığın imzası.

1992-ci ildən qonaqlarını qarşılayan Qəbələ Soyuq Bulaq restoranı ənənəvi dadları və səmimi qonaqpərvərliyi yaşadır. Burada süfrə ətrafında keçirilən vaxt ailə görüşlərinin, dostlarla söhbətlərin və xoş xatirələrin bir hissəsinə çevrilir.

MƏTBƏXİN ARXASINDA

Rəşad Abdullayev

Rəşad Abdullayev artıq iki ildir bu mətbəxdə çalışır. Hər yeməyə diqqət və qayğı ilə yanaşır, ənənəvi dadları öz ustalığı ilə süfrəyə gətirir.

