

Savalan

Qəbələ, Savalan vadisi

MÖVSÜMİ MENYU

01 ŞORBALAR

Şabalıd şorbası

şabalıd, mal əti, soğan, kərə yağı, duz, istiot

Düşbərə

xəmir, quzu əti, soğan, quru nanə, duz, istiot

03 ƏSAS YEMƏKLƏR

Qəbələ üsulu çolpa çığırtması

kənd çolpası, soğan, pomidor, yumurta, kərə yağı, limon suyu, duz, istiot

Döşəmə plov

düyü, hinduşka, şabalıd, soğan, şüyüd, kəvər, yumurta, qatıq, sarıkök, kərə yağı, duz, istiot

02 SALATLAR

Pendir salatı

kənd pendiri, fındıq ləpəsi, bibər, pomidor, sarımsaq, zeytun yağı, cəfəri, duz

Qozlu badımcən salatı

badımcən, qoz ləpəsi, sarımsaq, zeytun yağı, duz, şəkər tozu

04 ŞİRNIYYATLAR

Üçqulaq paxlava

fındıq ləpəsi, şəkər tozu, lavaş

Qoz lüləsi

qoz ləpəsi, süzmə bal, şəkər tozu, vanil



BU SÜFRƏNİN

hekayəsi

Savalan

Savalan vadisində üzüm bağları ilə əhatələnmiş restoran. Qəbələnin yerli mətbəxini və Savalan şərablarını birləşdirir. Milli və xarici mətbəx, yemək-şərab uyğunlaşdırılması. Əsasən əvvəlcədən rezervasiya ilə fəaliyyət göstərir.

MƏTBƏXİN ARXASINDA

Abdullazadə Rəşid

Peşə təhsilli, 15 ildən artıq təcrübəsi olan şef. Azərbaycan və Qəbələ mətbəxi, müxtəlif xarici mətbəxlər, yerli mövsümi məhsullar və yemək-şərab uyğunlaşdırılması üzrə çalışır.

BAĞDAN SÜFRƏYƏ

Savalan vadisinin üzüm bağları, yerli mətbəx və şərab mədəniyyəti bu süfrədə görüşür. Yeməklərin şərabla uyğunlaşdırılmasına xüsusi diqqət yetirilir.

