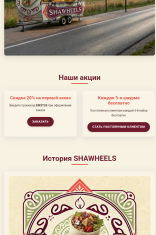
Сочная шаверма за 30 минут!

Готовим на месте свежие продукты. Доставка без ожидания!

ЗАКАЗАТЬ ПОРЯДОК

ЗАКАЗАТЬ



Наши акции

Скидки 20% на первый заказ

Введите промокод **SHAWHEELS** при оформлении заказа

ЗАКАЗАТЬ

Кешбэк 5 в шаурмах бесплатно

Постоянным клиентам кешбэк 5 бонусов бесплатно

СТАТЬ ПОСТОЯННЫМ КЛИЕНТОМ

История SHAWHEELS

Как всё начиналось

История SHAWHEELS началась в 2023 году, когда постоянный повар пиццы и создаватель Вареников решили объединить свои знания и создать уникальное меню для своих гостей.

Вдохновителем уличной еды и постоянного сырного теста для вареников выступил опыт создания пиццы, а также любовь к свежим ингредиентам и быстрому обслуживанию.

Первый фургон SHAWHEELS был куплен в августе 2023 года. Сначала мы работали только по выходным и в ограниченном объеме, формируя постоянную клиентуру. С 2024 года фургон начал ездить по разным городам, а в декабре текущего года стал постоянно ездить по городу Кишинев.

Наша миссия по-прежнему неизменной — предлагать гостям вкусную шаурму, приготовленную из самого свежего продукта, доставляя каждому клиенту вкусную еду!

Интересные факты о шаурме

01

Древняя история

Шаурма имеет многовековую историю — похожие блюда готовились уже в Османской империи в 19 веках. А между 1930-1940 годами в Ливане, Сирии и Палестине шаурма окончательно сложилась в привычном виде.

02

Разные названия

В разных странах шаурма называется по-разному: шаверма (Украина), донер кебаб (Турция), гирос (Греция), Тако эль пастор (Мексика), шаурма (Россия). Но суть остается неизменной — это вкусная и сытная еда.

03

Сбалансированное блюдо

Начинка: протеиновая (курица, говядина), углеводная (лаваш), клетчатка (свежие овощи), витамины (соусы), и полезные жиры (соусы). Шаурма — это почти идеальный сбалансированный обед!

04

Рецепт сорса

Наш фирменный сыр для сорса готовится по старинному рецепту — использовались только самые лучшие молоко (коровьей, козьей, овечьей), специи и пряности. Это секрет нашей шаурмы и неизменный хит!

Наши шаверма:

- Сочная и вкусная шаверма ручной приготовления
- Свежие ингредиенты
- Домашние соусы и фирменный сырный соус

Сырный сорс — наши домашние соусы готовятся из натурального сырного молочного сырного теста. Это секрет нашей шаурмы. Мы используем только свежие продукты.

Меню

Классические шаурмы

0.0 л

Классическая шаверма, домашний соус, фирменный сыр в лаваше

ЗАКАЗАТЬ

Куриные шаурмы

0.0 л

Нежная куриная фирма, свежие овощи и сырный соус в лаваше

ЗАКАЗАТЬ

Напитки

Куриные напитки
0.0 л

Алкогольные напитки
0.0 л

ЗАКАЗАТЬ ШАУРМУ

Наши преимущества

Свежие ингредиенты

Мы закупаем продукты каждый день, чтобы гарантировать качество и аутентичный сырный сорс.

Быстрое приготовление

Наш повар подготовит ваш 0.7 литра за 3 минуты, поэтому ждать приходится совсем ненадолго.

Мобильность

Мы выезжаем к клиенту прямо к порогу — следите за нашим расписанием и приходите к нам!

Доступные цены

Качественная еда не должна быть дорогой — наши цены вас приятно удивят!

ЗАКАЗАТЬ СЕЙЧАС!

Сделать заказ

Ваше имя

Телефон

Адрес доставки

Ваш заказ

СМОТРЕТЬ ЗАКАЗ

Отзывы клиентов

"Лучшая шаурма в городе! Всегда свежие ингредиенты и вкусный сырный соус для сосисок!"

Олег К.

"Очень удобно, что можно сделать заказ онлайн и не стоять в очереди. Шаурма — топ!"

Ирина Д.

"Шаурма — это шедевр для моей пятницы! Не жалею ни копейки на обеды!"

Сергей Б.

Оставить отзыв

Ваше имя

Ваше мнение

Выберите оценку

Ваш отзыв

ОТПРАВИТЬ ОТЗЫВ

Стать постоянным клиентом

Имя

Фамилия

Телефон/email

Номер телефона

Адрес доставки

СТАТЬ УЧАСТНИКОМ

Часто задаваемые вопросы

- Как узнать, где сейчас находится фургон?
- Сколько времени занимает доставка?
- Можно ли заказать фургон на частное мероприятие?
- Какой способ оплаты вы принимаете?

Наши локации

Тилигман, Тарту мит 14
Пн-Пт: 7:30-19:00
Ст: 7:30-20:00
СВ: 7:30-24:00
Телефон: +373 5656-0200

Тарту, ул Калда 18
Пн-Пт: 7:30-19:00
Ст: 7:30-20:00
СВ-ВС: 7:30-24:00
Телефон: +373 5656-0200

Нарва, ул Пушкина 14
Пн-Пт: 7:30-19:00
Ст: 7:30-20:00
СВ-ВС: 7:30-24:00
Телефон: +373 5656-0200

Йыхви, Тарту мит 14
Пн-Пт: 7:30-19:00
Ст: 7:30-20:00
СВ-ВС: 7:30-24:00
Телефон: +373 5656-0200