Сочные шаверма за 25 минут!

Готовим в месте вашего заказа свежую фастфуд-шаверму

ЗАКАЗАТЬ ОНЛАЙН

Наши акции

Скидка 25% на первый заказ

Введите промокод **SHAWHEELS** при оформлении заказа

ЗАКАЗАТЬ

Доставка 2-3 шаверм бесплатно

Бесплатная доставка при заказе 2-3 шаверм

ОТКРЫТЬ ПОЛИТИКУ КОНФИДЕНТ

История SHAWHEELS

Как всё начиналось

Фастфуд SHAWHEELS стартовал в 2020 году, когда Сергей Ивашкевич вернулся в Ташкент из путешествия по Ближнему Востоку. Он привез оттуда рецепт классической шавермы (фуул-фалафел, соусы).

Сергей и его партнеры хотели сделать доступную, быструю и вкусную еду, которая не уступает по качеству ресторанным блюдам. Сначала это была одна точка, которая быстро стала популярной из-за свежего хлеба и сочных ингредиентов.

Сейчас бренд SHAWHEELS насчитывает 5 точек в Ташкенте, планирует открытие 6-й точки в ближайшем квартале. Компания развивается в сегменте fast-food, предлагая свежие, горячие блюда по доступным ценам.

Наша миссия — сделать качественный, свежий фастфуд доступным каждому. Сейчас мы развиваем сеть, расширяем ассортимент и готовимся к открытию новых точек в Ташкенте.

Интересные факты о шаурме

01

Древняя история

Первая шаурма была приготовлена в Стамбуле — в ресторане Кешкек Мехмет-ага в 1969 году. Его внук Мехмет Ялчин, 37 лет спустя, стал главным экспертом по шаурме и основал фестиваль шаурмы в Стамбуле.

02

Разные названия

В разных странах шаурму называют по-разному: шаверма (Ближний Восток), дёнер (Германия), кебаб (Турция), шаурма (СНГ). Название зависит от того, из какого мяса и какого соуса подается блюдо.

03

Обязательные ингредиенты

Классическая шаурма состоит из трёх ингредиентов: мясо (обязательно баранина), горячие лепёшки, соусы. Дополнительно: свежие овощи, специи, иногда сыр. Чем больше ингредиентов — тем ближе к классическому рецепту.

04

Рецепт секрета

Настоящий секрет для шаурмы отличается. Отличается в зависимости от региона, ингредиентов, времени приготовления. Каждый шаурмист имеет свой секретный ингредиент — Сергей Ивашкевич, например, использует специи, которые привез из путешествия.

Меню

Классическая шаурма

Классическая шаурма

Классическая фуул, сочная лепёшка, фирменный соус и свежие

ЗАКАЗАТЬ

Куриная шаурма

Куриная шаурма

Нежная курица, фуул, свежие овощи, фирменный соус

ЗАКАЗАТЬ

Напитки

Горячие напитки

0 ₽

Холодные напитки

0 ₽

ЗАКАЗАТЬ НАПИТКИ

Наши преимущества

Сочная шаурма

Мы подходим к подбору ингредиентов очень ответственно, чтобы предложить вам вкусную и сочную блюдо каждый раз.

Быстрая приготовление

Ваш заказ будет готов в кратчайшие сроки, чтобы вы могли насладиться вкусной шаурмой.

Мобильность

Мы передвигаемся по Ташкенту на грузовике — подходим к вашему месту проживания или работы.

Доступные цены

Наша шаурма будет по цене вкусной, но доступной. Мы стараемся сделать

СМОТРЕТЬ ОТЗЫВЫ

Сделать заказ

Имя клиента

Телефон

Адрес доставки

Комментарий

ОФОРМИТЬ ЗАКАЗ

Отзывы клиентов

Лучшая шаурма в городе! Свежие лепёшки, сочная курица и соусы, которые просто объедение. Рекомендую всем!

Сергей Б.

Очень доволен, что доставка приехала к назначенному времени. Шаурма была горячая, порция большая, цена адекватная.

Ирина М.

Отдыхаю — и всегда для меня самая вкусная. Сотрудники доброжелательные.

Сергей Б.

Оставить отзыв

Имя

Оценка

Выберите оценку

Ваш отзыв

ОТПРАВИТЬ ОТЗЫВ

Стать постоянным клиентом

Имя

Фамилия

Дата рождения

Номер телефона

Адрес доставки

СТАТЬ ПОСТОЯННЫМ

Часто задаваемые вопросы

1. Как сделать заказ онлайн-курьером?

2. Сколько времени занимает доставка?

3. Можно ли заказать фургон на свой корпоратив?

4. Какие способы оплаты принимаете?

Наши локации

Ташкент, Тарта́нт 14

Пн-Пт: 10:00-20:00
Сб: 12:00-20:00
Вс: 10:00-20:00
Телефон: +998 (90) 000-00-00

Тарту, ул Пушкина 14

Пн-Пт: 10:00-20:00
Сб: 12:00-20:00
Вс: 10:00-20:00
Телефон: +372 (5) 000-00-00

Нарва, ул Пушкина 14

Пн-Пт: 10:00-20:00
Сб: 12:00-20:00
Вс: 10:00-20:00
Телефон: +372 (5) 000-00-00

Якольа, Тарту тит 14

Пн-Пт: 10:00-20:00
Сб: 12:00-20:00
Вс: 10:00-20:00
Телефон: +372 (5) 000-00-00