



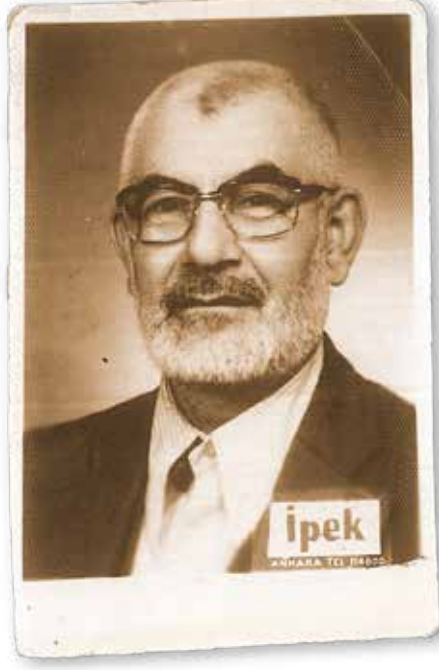


ANTEP MUTFAĞI RESTORANI

★ İmza Yemeklerimiz 🥞 Alerjen 🥛 Süt Ürünü 🌶️ Acı 🌱 Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir.
Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.

Fiyatlarımıza KDV dahildir.
Menü fiyat değişim tarihi;
01/09/2026



Hacı Sabri Baday

1917 Yılında Gaziantep'te doğdu.

Baba mesleği olan kebab ve baklavacılığı 1949 yılına kadar Gaziantep'te sürdürdü. Aynı yıl Ankara'ya gelerek, Denizciler Caddesi'nde kebab ve baklavacılığı beraber devam ettirdi.

1957 yılından itibaren eski TBMM karşısındaki çarşı içerisinde, yalnız baklavacılık ile iştigal etti.

1971 yılında Necatibey Caddesi'ne geldi ve 1983 yılında vefat edinceye kadar burada hizmet verdi.

Hayatı boyunca dürüstlük ve kaliteden taviz vermeyişi onu hep zirvede tuttu. 3. kuşak olan Mehmet Ali Baday, Abdullah Baday ve Abdurrahman Baday; baba mesleğini aynı çizgide sürdürmektedirler. Günümüzde 5. kuşak olan torunları da bu bayrak yarışında, bayrağı ele alıp aynı çizgide sürdürme azmi içindedirler.

Baklavacı Hacıbaba markasının kuşaktan kuşağa büyüyerek aktarılmasında en büyük pay, damak zevkini çok iyi bilen siz değerli müşterilerimize aittir.







GELENEKSEL SERPME KAHVALTI



Peynir Tabağı, Söğüş Tabağı, Zeytin Tabağı, Soslu Zeytin Piyazı, Cevizli Muhammara, Domates Soslu Yoğurt Kızartma, Sahanda Yumarta / Menemen / Omlet, Salçalı Biberli Domatesli Sucuk, Hacıbaba Su Böreği, Pişi ve 3 Peynirli Sigara Böreği, Ekşili Patates Cipsi, Sahine, Helva-i Hakani, Batırma Kaymak, Kendi Yaptığımız Ev Reçeli ve Çikolatalı Fındık Kreması, Ekmek Sepeti, Çay

2.000 ₺

SERVİSİMİZ 2 KİŞİLİK YAPILMAKTADIR.

SERVİSİMİZ SADECE HAFTA SONU VE RESMİ TATİLLERDE YAPILMAKTADIR.

TADIM MENÜSÜ - 1



Anadolu'dan Mezeler, Gavurdağı Salatası, Çiğ Köfte, Baklava Patates,
Nar Ekşili İçli Köfte, Sumak Ekşili Kuru Patlıcan Dolması

Hacıbaba Özel Karışık Kebap

Kaymaklı Özel Kare Baklava, Meşrubat ve Su

4.950 ₺



SERVİSİMİZ 2 KİŞİLİK YAPILMAKTADIR.

TADIM MENÜSÜ - 2



Anadolu'dan Mezeler, Gavurdağı Salatası, Çiğ Köfte, Baklava Patates,
Haşlama İçli Köfte, Lahmacun Sinisi

Firik Yatağında Kuzu İncik, Özel Antep Karışık Kebap

Kaymaklı Özel Kare Baklava, Meşrubat ve Su

6.250 ₺



SERVİSİMİZ 2 KİŞİLİK YAPILMAKTADIR.

ÇORBALAR

Özel Hacıbaba

Kremalı Soslu Çorba Şefin İmza Tabacı ★

375 ₺

Ağır ateşte pişmiş kuzu incik, süt kreması ve özel terbiyesi ile.

İlk açıldığımız günden beri yaptığımız, tarifini nesillerdir aktardığımız bize özel çorbamız.

*Sadece Cumartesi ve Pazar Günleri servis edilmektedir.

Beyran ★

490 ₺

Yaklaşık 8 saat boyunca kaynatılan kuzu incik ve kuzu gerdan; pirinç, ilikli kemik suyu, tereyağı, sarımsak ve pul biber ile.

Antep'imizin en özel lezzetlerinden olup, içerisindeki bol kolajenli ilikli kemik suyu ile tam bir şifa deposu.

★ İmza Yemeklerimiz  Alerjen  Süt Ürünü  Acı  Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir.
Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.



Özel Hacıbaba Kremalı Soslu Çorba



Beyran

ANTEP İŞİ

Sumak Ekşili Kuru Patlıcan Dolması

150 ₺

Zırhlanmış kıyma, sumak ekşisi, Antep salçası, tereyağı, nar ekşisi, pirinç ve baharatlar ile karıştırılarak kurutulmuş patlıcanların içine doldurulur. Kaburga yatağında pişirilir. Süzme yoğurt ile servis edilir.

Çiğ Köfte

450 ₺

Simitlik bulgur domatesin kendi suyu ile ıslatılır, Antep'in baharatları ve salçası ile harmanlanarak güzelce yoğrulur. En son taze soğan, maydanoz, nar ekşisi ve zeytinyağı ile birleştirilerek servis edilir.

Yemeğin Tarihi

Rivayete göre Adıyaman'da hüküm süren Kral Nemrut, Hz. İbrahim'i ateşe atmak için ülkedeki tüm odunları toplatır ve ateş yakmayı yasaklar. Bu sırada avdan dönen bir avcı, getirdiği geyiği pişiremediği için geyiğin budunu taşla döver, içine bulgur, biber ve tuz katarak yoğurur. Çiğ köftenin ilk kez 4 bin yıl önce bu şekilde yapıldığı söylenir.

İÇLİ KÖFTELER

Nar Ekşili İçli Köfte

Şefin İmza Tabacı ★

275 ₺

Hatay'ın doğal nar ekşisi ve kuru nane ile yağda kızarmış içli köfte.

İçli Köfte

250 ₺

Zırhlanmış kuzu ve dana but, kuru soğan, bol ceviz ve baharatlar ile.

Haşlama İçli Köfte

250 ₺

Haşlanan içli köfte, süzme yoğurt, maydanoz ve tereyağı ile servis edilir.

★ İmza Yemeklerimiz 🍷 Alerjen 🥛 Süt Ürünü 🌶️ Acı 🌱 Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir. Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.



Haşlama İçli Köfte



Çiğ Köfte



Sumak Ekşili Kuru Patlıcan Dolması

BAKLAVA PATATES

Şefin İmza Tabacı

Neden Baklava Patates?

Bu tabak, adını bir benzetmeden değil, doğrudan uygulanan bir teknikten alır...

Tıpkı baklava yapımında olduğu gibi, patatesler ip inceliğinde dilimlenir; sabırla ve özenle, baklava hamurlarının üst üste dizildiği gibi kat kat tepsiye yerleştirilir.

Her katmanın arasına yağ eklenir ve yaklaşık 60-80 kat patates titizlikle hazırlanır. Fırındandıktan sonra ağırlık altında dinlendirilmesi, ertesi gün kesilip kızartılması ise bu emeğin son aşamasını oluşturur.

Bir baklavacı olarak bu yemeğe “Baklava Patates” adını vermemizin nedeni tam olarak budur. Katmanlı ustalık, zamanla olgunlaşan lezzet ve mutfak disiplinimizin bu tabakta birebir karşılık bulması.

Yanında servis edilen ev yapımı sarımsaklı ve otlu mayonez, bu klasik tekniğe modern ve ferah bir eşlik sunar.

550 ₺

Gelenekten ilham, ustalıktan lezzet...

Baklavacılıkta nesillerdir süregelen ustalığımızı, **Michelin yıldızlı** mutfakların teknikleriyle harmanladık. Baklava Patates, sadece Baklavacı Hacıbaba'ya özel bir reçeteyle, tam bir günlük özenli hazırlığın sonucunda ortaya çıkıyor.

★ İmza Yemeklerimiz 🍌 Alerjen 🥛 Süt Ürünü 🌶 Acı 🌱 Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir.
Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.





TAŞ FIRINDAN

Lahmacun Sinisi ★🍌🌶️ 850 ₺

Antep lahmacun, nar ekşili cevizli soğanlı lahmacun, ayvalı lahmacun ya da acılı Antep lahmacun, sumaklı soğan, maydanoz, limon, Çubuk turşusu ve domates ile servis edilir.

Çıtır Antep Lahmacun 500 ₺

Kuzu kaburga ve dös eti, maydanoz, sarımsak, domates ve baharatlarla zırhlanır. Sert Antep unundan hazırlanan incecik hamurla birleştirilip taş fırında pişirilir.

Ekşili Urfa Lahmacun 🍌 500 ₺

Kuzu kaburga ve dös eti, nar ekşisi, soğan, ceviz ve baharatlar ile zırhlanır. Sert Antep unundan hazırlanan incecik hamurla birleştirilip taş fırında pişirilir.

Söğürmeli Antep Lahmacun ★ 600 ₺

Çıtır Antep Lahmacun taş fırında pişirilmiş patlıcan söğürme ile servis edilir.

Antep'te yenildiği hali ile...

Bardak Altı Lahmacun 🍌🌶️ 150 ₺

Antep / Ekşili Urfa / Ayvalı / Acılı

Lahmacunlarımız, meşe odunu ile harladığımız taş fırınımızda pişirilmektedir...

★İmza Yemeklerimiz 🍌Alerjen 🥛Süt Ürünü 🌶️Acı 🌿Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir. Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.



Ekşili Urfa Lahmacun



Söğürmeli Antep Lahmacun



Ayvalı Lahmacun

SALATALAR

Erzincan Tulum Peynirli Roka Salatası 🍅🥒 450 ₺

Roka, domates, Erzincan Şavak tulumu, Sultaniye üzümü, kırmızı soğan, ceviz, nar ekşisi ve zeytinyağı ile.

Gavurdağı Salatası 🍅🥒 450 ₺

Salatalık, domates, ceviz, sumak, kuru nane, nar ekşisi ve zeytinyağı ile.

Yemeğin Tarihi

Gavurdağı salatası, adını Gaziantep ile Adana arasındaki "Gavurdağı" adlı dağ silsilesinden alır.

Osmanlı döneminde, bu dağlık bölgelere bazen "gavur diyarı" denilirdi çünkü eski dönemlerde Hristiyan (Romalı, Ermeni, Süryani) halkları burada yaşamıştı. Dağın adı da zamanla "Gavurdağı" olarak kalmış. Salata da bu bölgeyle özdeşleştiği için adı Gavurdağı Salatası olmuş.

★ İmza Yemeklerimiz 🍳 Alerjen 🥛 Süt Ürünü 🌶️ Acı 🌿 Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir. Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.





YEMEĞİN TARİHİ

Et Döner

Evliya Çelebi 17. yüzyılda yazmış olduğu Seyahatname'sinde Tatarların kış toplantılarında yaptıkları bir kebaptan bahseder.

Koyun eti dilimlerini, boylarına göre demirden kebab şişine geçirerek ortası kalın, iki ucu ince bir şekil oluşturulup sonra ise kızgın ateşte pişirilmesini anlatır. Bu döner kebabın atası olarak da tanımlanabilir.

Yoğurt

M.Ö. 3000'lere kadar uzanan bazı kaynaklara göre, Türk boyları yoğurdu; sütü tulumda ya da deride saklayarak doğal fermantasyonla tesadüfen keşfetmiştir.

Göçebe yaşam tarzında süt uzun süre saklanamazdı. Ancak sıcaklık ve deri tulumların içindeki bakteriler sayesinde süt ekşiyip kıvam aldı, yani yoğurt oldu.

Bu sayede hem uzun süre bozulmayan, hem de sindirimi kolay bir gıda ortaya çıktı.

Gavurdağı Salatası

Gavurdağı salatası, adını Gaziantep ile Adana arasındaki "Gavurdağı" adlı dağ silsilesinden alır.

Osmanlı döneminde, bu dağlık bölgelere bazen "gavur diyarı" denilirdi çünkü eski dönemlerde Hristiyan (Romalı, Ermeni, Süryani) halkları burada yaşamıştı. Dağın adı da zamanla "Gavurdağı" olarak kalmış.

Salata da bu bölgeyle özdeşleştiği için adı Gavurdağı Salatası olmuş.

Ali Nazik

16. yüzyılda Yavuz Sultan Selim'e ikram edilen, közlenmiş patlıcanların sarımsak ve yoğurtla buluştuğu bu özel lezzeti padişah öylesine beğenir ki, "Bu yemeği hangi eli nazik yaptı?" diye sorar.

O günden sonra bu yemek halk arasında Ali Nazik olarak anılır.

Köfte

Orta Asya Türkleri, etin her halini değerlendirmek zorundaydı. Avlanan hayvanlardan elde edilen eti döverek veya kıyarak saklamak ve pişirmek, köftenin atası sayılabilecek bir yöntemdi.

Türkler, İslamiyet'i kabul ettikten sonra Arap ve İran mutfaklarından etkilendiler. "Küfte" kelimesi Türkçeye bu dönemde geçti.

Çiğ Köfte

Adıyaman yöresinde eski bir medeniyetin kralı olan Kral Nemrut, Hz. İbrahim'i tek tanrıya inandığı için yarmaya karar verir.

Halkına verdiği emir ile krallıktaki bütün ağaç ve odun parçalarını büyük bir meydanda toplatır ve ateş yakılmasını yasaklatır. Dağda avlandığı için bu emirden habersiz olan bir avcı, avladığı geyiği evine getirerek eşinden pişirmesini ister. Eşi, kralın ateş yakma yasağını anlatır. Bunun üzerine avcı geyiğin sağ arka budunu ayırır, ince ince taşla döverek ezer. Bulgur, biber ve tuz katarak, ezdiği et ile bunları iyice yoğurur.

Çiğ köftenin ilk kez bu avcı ve ailesi tarafından yaklaşık 4 bin yıl önce yapıldığı rivayet edilir.

Börek

Böreğin ortaya çıkışı, Türklerin Orta Asya'da yaşadığı döneme, yaklaşık M.Ö. 2000'lere dayanır.

Göçebe hayatı sürdüren Türkler, yollarında taşıyabilecekleri, kolay pişirilebilen yiyecekler arıyordu.

Hamur işleri bu açıdan çok uygundu. Buğday unundan yapılan yufka, ince açılarak içine peynir, et ya da ot konulabiliyordu.

"Yufka" kelimesi bile eski Türkçe kökenlidir ve "ince açılmış hamur" anlamına gelir.

Hamurun açılması, dövülmesi, incecik hazırlanması, pratik ve dayanıklı besin yapımını mümkün kıldı.

MEZELER

Anadolu'dan Mezeler Şefin İmza Tabacı ★ 🍴 🌿 700 ₺
Humus Geleneksel / Muhammara / Akalit / Antep Mancası / Mütebbel

Antep Mancası Şefin İmza Tabacı ★ 🍴 🌿 375 ₺
Kurutulmuş Antep patlıcanı, firik bulguru, ceviz, Antep'in karışık salçası, zeytinyağı ve sarımsak ile kavrulur. Baharatlar, taze soğan, maydanoz, nar ekşisi ve limon ile birleştirilerek süzme yoğurt ile servis edilir.

Akalit ★ 🍴 🌿 375 ₺
Ayvalık zeytinyağında kızarmış al biber, köy biberi ve havuç, sarımsaklı süzme yoğurt ile birleştirilir ve kırmızı yağ servis edilir.

Humus Geleneksel 🍴 🌿 375 ₺
Nohut ezmesi, çifte kavrulmuş tahin, sarımsak, kimyon, zeytinyağı üzerine salata ile servis edilir.

Kaşarlı Sıcak Humus ★ 🍴 🌿 400 ₺
Nohut ezmesi, çifte kavrulmuş tahin, zeytinyağı, eski kaşar peyniri, sarımsak, tereyağı ve baharatlar ile fırında pişirilir.

Cevizli Muhammara 🍴 🌿 375 ₺
Közlenmiş kırmızı biber, domates ve biber salçası, ceviz, ekmek kırığı, nar ekşisi, zeytinyağı ve baharatlar ile.

Mütebbel ★ 🍴 🌿 375 ₺
Tava yoğurdu, közlenmiş patlıcan, tahin ve sarımsak, zeytinyağı, kızarmış soğan ve Antep fıstığı ile servis edilir.

★ İmza Yemeklerimiz 🍴 Alerjen 🌿 Süt Ürünü 🌶️ Acı 🌿 Vejetaryen
Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir.
Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.



Mütebbel



Humus Geleneksel



Cevizli Muhammara



Antep Mancası



Akalit



Anadolu'dan Mezeler

Ülkemizin dört bir yanındaki farklı kültürlerden sofralarımıza uzanan humus, muhammara ve mütebbel; Hacıbaba'nın özel reçetesiyle hazırlanan akalit ve Antep mancasıyla birlikte deneyimlemeniz için tek bir tepside buluştu.

YÖRESEL ORTAYA KEBAPLAR

Hacıbaba Özel Karışık Kebap 1,5 Porsiyon ★🍴🌶️ 1.465 ₺

Et döner, soslu yoğurtlu kuzu lokum, beyti sarma, sumaklı soğan, közlenmiş biber, közlenmiş domates ve patlıcan söğürme ile servis edilir.

Karışık Kebap 2 Kişilik 🌶️

1.740 ₺

Kuzu şiş, Adana kebab, et döner, fıstık kebabı, özel terbiyeli tavuk şiş, sumaklı soğan, közlenmiş biber, közlenmiş domates, patlıcan söğürme ve firik pilavı ile servis edilir.

Özel Antep Karışık Kebap 3 Kişilik ★🍴🌶️

2.900 ₺

Ali Nazık ve altı ezmeli sos üzerine Adana kebab, terbiyeli kuzu şiş ve et döner, tereyağı, közlenmiş domates ve közlenmiş biber ile servis edilir.

Firik Yatağında Kuzu İncik 4 Kişilik

4.000 ₺

Lif lif ayrılan kuzu incik, tereyağlı firik pilavı ile birleştirilir. Taze soğan, Antep turşusu ve kavrulmuş badem ile servis edilir.



Hacıbaba Özel Karışık Kebap



Karışık Kebap

★ İmza Yemeklerimiz 🍴 Alerjen 🥛 Süt Ürünü 🌶️ Acı 🌿 Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir.
Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.



Özel Antep Karışık Kebap

Firik Yatağında Kuzu İncik





SİZE ÖZEL

Soslu Yoğurtlu Kuzu Lokum Şefin İmza Tabacı ★ 1.100 ₺

Ocakta ağır ağır pişirilmiş kuzu eti, tereyağında kızartılmış pide, domates sosu, süzme yoğurt ve közlenmiş biber ile servis edilir.

Humus Yatağında Dana Şaşlık Şefin İmza Tabacı ★ 1.100 ₺

İnce ince açılmış dana bonfile özel marinasyonu ile dinlendirilir. Kırmızı soğan ile şişe takılarak mangalda ağır ağır pişirilerek servis edilir.

Beyti Sarma ★ 950 ₺

Domates sos yatağında lavaşa sarılmış zırhlanmış kıyma mangalda kızartılır, süzme yoğurt ve Antep fıstığı ile tereyağı eşliğinde servis edilir.

Yoğurtlu Bahar Kebabı Şefin İmza Tabacı ★ 990 ₺

Zırhlanmış kuzu eti, sarımsak, al biber, yeşil biber ve baharatlar ile harmanlanır. Tereyağında kızarmış pide yatağında domates sosu ve süzme yoğurt ile servis edilir.

★ İmza Yemeklerimiz 🍷 Alerjen 🥛 Süt Ürünü 🌶️ Acı 🌱 Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir. Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.

Yoğurtlu Bahar Kebabı



Beyti Sarma



Humus Yatağında Dana Şaşlık



SIZE ÖZEL

Firik Yatağında Kuzu İncik Sefin İmza Tabacı ★ 990 ₺

Lif lif ayrılan kuzu incik, tereyağlı firik pilavı ile birleştirilir. Taze soğan, Antep turşusu ve kavrulmuş badem ile servis edilir.

Ali Nazik ★

Köz patlıcan ve sarımsaklı yoğurt yatağında tereyağı ile servis edilir.

Kuzu Şiş 1.170 ₺ / Adana 1.000 ₺

Yemeğin Tarihi

16. yüzyılda Yavuz Sultan Selim'e ikram edilen, közlenmiş patlıcanların sarımsak ve yoğurtla buluştuğu bu özel lezzeti padişah öylesine beğenir ki, "Bu yemeği hangi eli nazık yaptı?" diye sorar. O günden sonra bu yemek halk arasında Ali Nazık olarak anılır.

Hallik Tava (Saç Tava) ★

1.050 ₺

Dinlendirilmiş kuzu eti, tereyağı, yeşil biber, domates, sarımsak ve kekik ile servis edilir.

Fıstık Kebabı

930 ₺

Antep'in en özel kebablarından olan baklavalık fıstık ile zırhlanmış kuzu but eti ocakta ağır ağır pişirilir, patlıcan söğürme ve garnitürler ile servis edilir.

★ İmza Yemeklerimiz 🍷 Alerjen 🥛 Süt Ürünü 🌶️ Acı 🌱 Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir. Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.



Fıstık Kebabı



Ali Nazik



Hallik Tava

İSKENDER ve DÖNER

Yoğurtlu Acılı Döner Şefin İmza Tabacı ★

950 ₺

Döner eti, tereyağı, domates sosu, ktır pide, yoğurt, sarımsak ve pul biber ile.

Tereyağlı İskender

950 ₺

İnce ince açılmış dana but eti marine edilerek dinlendirilir. Ateşte pişirilerek kızarmış pide, tereyağı, domates sosu ve yoğurt ile servis edilir.

Soğanlı İskender Şefin İmza Tabacı ★

950 ₺

İnce ince açılmış dana but eti marine edilerek dinlendirilir. Ateşte pişirilerek kızarmış pide üzerine sumaklı soğan, tereyağı, domates sosu ve yoğurt ile servis edilir.

Et Döner 880 ₺

İnce ince açılmış dana but eti marine edilerek dinlendirilir. Ateşte pişirilerek yaprak yaprak kesilir ve servis edilir.

Yemeğin *Tarifi*

Evliya Çelebi, 17. yüzyılda yazmış olduğu Seyahatname'sinde, Tatarların kış toplantılarında yaptıkları bir kebaptan bahseder. Koyun eti dilimlerini boylarına göre demir kebab şişine geçirerek, ortası kalın, iki ucu ince bir şekil oluşturup kızgın ateşte pişirdiklerini anlatır. Bu yemek, döner kebabın atası olarak da kabul edilir.

KEBAPLAR

Zırhta Adana

880 ₺

Zırhlanmış kıyma, al biber ve baharatlar ile.

Terbiyeli Kuzu Şiş 1.050 ₺

Özel terbiyesi ile dinlendirilmiş kuzu but eti.

Özel Terbiyeli Tavuk Şiş 800 ₺

Domates ve biber salçası, yoğurt, zeytinyağı ve baharatlarla dinlendirilmiş tavuk göğsü.

★ İmza Yemeklerimiz  Alerjen  Süt Ürünü  Acı  Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir. Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.



Yoğurtlu Acılı Döner



Tereyağlı İskender





BAKLAVALAR

78 yıllık bir geçmiş, 5 kuşaklık bir birikim...

Kültür, gelenek, bilgi, emek ve zanaatla şekillenen; damak zevkini en iyi bilen siz değerli misafirlerimizin katkısıyla bugünkü hâline ulaşan baklavalarımız...

Baklava Tadım Tabagı ★

1.750 ₺

Fıstık sarma, şöbiyet, özel kare baklava, kaymak ve dondurma ile servis edilir.

Fıstıklı Baklava	350 ₺
Cevizli Baklava	300 ₺
Kaymaklı Baklava	300 ₺
Kuru Baklava	400 ₺
Özel Kare Baklava	400 ₺
Havuç Dilimi	400 ₺
Şöbiyet	400 ₺
Sultan	400 ₺
Sarı Burma	350 ₺
Fıstık Sarma	400 ₺
Bülbül Yuvası	400 ₺
Fıstıklı Kadayıf	350 ₺
Fıstıklı Burma Kadayıf	350 ₺
Soğuk Baklava	350 ₺
Fıstık Ezmesi	400 ₺
Künefe	380 ₺
Fıstıklı Künefe	430 ₺
Kesme Maraş Dondurması	150 ₺
Süt Kaymağı	100 ₺

🍷 🍷 Baklavalarımızın hepsi için geçerlidir.

★ İmza Yemeklerimiz 🍷 Alerjen 🥛 Süt Ürünü 🌶 Acı 🌱 Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir.
Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.

Fıstıklı Baklava



Cevizli Baklava



Kuru Baklava





Bülbül Yuvası



Sarı Burma



Fıstık Ezmesi



Fıstıklı Kadayıf



Kaymaklı Baklava



Sultan



Havuç Dilim



Fıstık Sarma



Şöbiyet



Fıstıklı Burma Kadayıf



Soğuk Baklava



Fıstıklı Künefe



Kesme Maraş Dondurması



Kaymak



Künefe



İÇECEKLER

Elmasiye ★

150 ₺

Elma, mevsimine göre ayva ve limon, şeker eklenerek, tarçın, karanfil ve hibiskus ile kaynatılır. Daha sonra içerisine reyhan ve nane yaprakları atılarak dinlendirilir ve servise hazır gelir.

Özel Yayık Ayran

125 ₺

Taze Sıkılmış Portakal Suyu

200 ₺

Taze Sıkılmış Nar Suyu

200 ₺

Nar Portakal

200 ₺

Kola

125 ₺

Light / Zero

Fanta

125 ₺

Uludağ Gazozu

125 ₺

Fusetea

125 ₺

Limon / Şeftali

Beypazarı Maden Suyu

75 ₺

Soda Limon

100 ₺

Meyve Suları

125 ₺

Şalgam

125 ₺

Acılı / Acısız

Ayran

125 ₺

Türk Kahvesi

150 ₺

Dibek Kahvesi

150 ₺

Çay

75 ₺

Su 0.5L 50 ₺ / Su 1L 75 ₺ / Su 1.5L 125 ₺



Elmasiye



Özel Yayık Ayran

★İmza Yemeklerimiz 🍌Alerjen 🥛Süt Ürünü 🌶️Acı 🌱Vejetaryen

Bazı ürünler fındık, fıstık, ceviz ve yumurta içermektedir.
Lütfen olası alerjileriniz için bizi bilgilendiriniz.



Baklavacı Hacıbaba markasının kuşaktan kuşağa büyüyerek aktarılmasında en büyük pay, damak zevkini çok iyi bilen siz değerli müşterilerimize aittir...

Bizi Tercih Ettiğiniz İçin
Teşekkür Ederiz...



