





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;
30/12/2025



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.



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





ÇORBALAR

Özel Hacıibaba Kremalı Soslu Çorba ★ 350₺

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

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

Beyran ★ 450₺

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 Hacıibaba Kremalı Soslu Çorba

ANTEP İŞİ

Sumak Ekşili Kuru Patlıcan Dolması 135₺
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 400₺

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

Haşlama İçli Köfte 215₺

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

İçli Köfte 215₺

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

Nar Ekşili İçli Köfte Şefin İmza Tabağı 230₺

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



Haşlama İçli Köfte



Nar Ekşili İçli Köfte



Beyran



Sumak Ekşili Kuru Patlıcan Dolması



Çiğ Köfte

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. Fırınlandıktan 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 disiplininin bu tabakta birebir karşılık bulması.

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

400₺



Gelenekten ilham, ustalıktan lezzet...

Baklavacılıkta nesillerdir süregelen ustalığımızı, **Michelin yıldızlı** mutfakların teknikleriyle harmanladık. Baklava Patates, sadece Baklavacı Hacıibaba'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.



Lahmacun Sinisi



TAŞ FIRINDAN

Çıtır Antep Lahmacun

470₺

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

Ekşili Urfa Lahmacun 🍋

470₺

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

Söğürmeli Antep Lahmacun ★

550₺

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

Antep'te yenildiği hali ile...

Ayvalı Lahmacun ★ 🍋 Mevsimlik

470₺

Kuzu kaburga ve dös eti, ayva, nar ekşisi, soğan ve baharatlarla zırhlânır. Sert Antep unundan hazırlanan incecik hamurla birleştirilip taş fırında pişirilir.

Lahmacun Sinisi ★ 🍋 🌶️

675₺

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.

Bardak Altı Lahmacun 🍋 🌶️

135₺

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 375₺

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

Gavurdağı Salatası 375₺

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.



Gavurdağı Salatası



Erzincan Tulum Peynirli Roka Salatası



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 fermentasyonla 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 yakmaya karar verir.

Halkına verdiği emir ile krallıktaki bütün ağaç ve odun parçalarını büyük bir meydana 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 ilk tohumları, 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, incelik hazırlanması, pratik ve dayanıklı besin yapımını mümkün kıldı.

MEZELER

Antep Mancası ★ 🌶️ 🌿 325₺

Kurutulmuş Antep patlıcanı, firik bulguru, ceviz, Antep'in karışık salçası, zeytinyağı ve sarımsak ile kavrulur. Baharatlar, taze soğan, maydanoz, nar ekşi ve limon ile birleştirilerek süzme yoğurt ile servis edilir.

Akalit ★ 🌿 325₺

Ayvalık zeytinyağında kızarmış al biber, köy biberi ve havuç, sarımsaklı süzme yoğurt ile birleştirilir ve kırmızı yağ servis edilir.

Humus Geleneksel 🌿 325₺

Nohut ezmesi, çifte kavrulmuş tahin, sarımsak, kimyon, zeytinyağı, üzerine salata ile servis edilir.

Kaşarlı Sıcak Humus 🌶️ 🌿 370₺

Nohut ezmesi, çifte kavrulmuş tahin, zeytinyağı, eski kaşar peyniri, sarımsak, terayağı ve baharatlar ile fırında pişirilir.

Cevizli Muammara 🌿 325₺

Közlenmiş kırmızı biber, domates ve biber salçası, ceviz, ekmek kırığı, nar ekşisi, zeytinyağı ve baharatlar ile.

Yoğurtlu Patlıcan Ezme 🌿 325₺

Tava yoğurdu, közlenmiş patlıcan ve sarımsak, zeytinyağı, kırmızı ve yeşil biber ile servis edilir.

Anadolu'dan Mezeler ★ 🌶️ 🌿 650₺

Humus Geleneksel / Muammara / Akalit / Antep Mancası / Yoğurtlu Patlıcan Ezme

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

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



Akalit



Kaşarlı Sıcak Humus



Cevizli Muammara



Yoğurtlu Patlıcan Ezme



Antep Mancası



Anadolu'dan Mezeler

YÖRESEL ORTAYA KEBAPLAR

Hacıbaba Özel Karışık Kebab 1,5 Porsiyon ★🍴🌶️ 1.250₺

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

Karışık Kebab 2 Kişilik 🌶️

1.600₺

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 Kebab 3 Kişilik ★🍴🌶️

2.650₺

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

3.600₺

Lif lif ayrılan kuzu incik, tereyağlı firik pilavı ile birleştirilir. Kırmızı soğan, yeşil biber ve kavrulmuş badem ile servis edilir.



Hacıbaba Özel Karışık



Karışık Kebab



Özel Antep Karışık

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

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



Firik Yatağında Kuzu İncik



İSKENDER ve DÖNER

Tereyağlı İskender 840₺

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 ★ 840₺

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 780₺

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

Yemeğin Tarihi

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.

Yoğurtlu Acılı Döner Şefin İmza Tabacı ★ 810₺

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

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

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

Tereyağlı İskender



KEBAPLAR

Zırhta Adana 🌶️ 780₺

Zırhlanmış kıyma, al biber ve baharatlar ile.

Terbiyeli Kuzu Şiş 920₺

Özel terbiyesi ile dinlendirilmiş kuzu but eti.

Özel Terbiyeli Tavuk Şiş 750₺

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

SİZE ÖZEL

Dana Şaşlık Şefin İmza Tabacı ★ 990₺

İnce ince açılmış dana bonfile özel marinasyonu ile dinlendirilir. Kırmızı soğan ve yeşil biber ile şişe takılarak mangalda ağır ağır pişirilir. Kızarmış simit ve sıcak humus yatağında servis edilir.

Sac Tava ★ 920₺

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

Küşleme ★ 1.050₺

Dinlendirilmiş süt kuzu küşlemesi, patlıcan söğürme ve garnitürler ile.

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

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



Dana Şaşlık

Yoğurtlu Acılı Döner



Sac Tava





SİZE ÖZEL

Beyti Sarma 850₺

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

Fıstık Kebabı 820₺

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

Firik Yatağında Kuzu İncik Şefin İmza Tabacı 900₺

Lif lif ayrılan kuzu incik, tereyağlı firik pilavı ile birleştirilir. Kırmızı soğan, yeşil biber ve kavrulmuş badem 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



Firik Yatağında Kuzu İncik

Beyti Sarma





SİZE ÖZEL

Soslu Yoğurtlu Kuzu Lokum Sefin İmza Tabacı ★ 1 950₺

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

Ali Nazik

Köz patlıcan ve sarımsaklı yoğurt yatağında tereyağı ile servis edilir.

Kuzu Şiş 1.040₺ / Adana 900₺

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 nazik yaptı?" diye sorar. O günden sonra bu yemek halk arasında Ali Nazik olarak anılır.

Yoğurtlu Bahar Kebabı Sefin İmza Tabacı 900₺

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 1 Süt Ürünü 2 Acı 3 Vegetaryen

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



Ali Nazik

Yoğurtlu Bahar Kebabı



Soslu Yoğurtlu Kuzu Lokum



BAKLAVACI HACIBABA TADIM MENÜSÜ



Anadolu'dan Mezeler

Humus Geleneksel / Muammara / Akalit / Antep Mancası / Yoğurtlu Patlıcan Ezme

Gavurdağı Salatası

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

Çiğ Köfte

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.

Ekşili Patates Cipsi

Ev yapımı kızarmış Niğde patatesi, sumak ekşisi, maydanoz ve ekşili yoğurt sos ile servis edilir.

Nar Ekşili İçli Köfte

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

Hacıbaba Özel Karışık Kebap

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

Özel Kare Baklava

Kaymak ile servis edilir.

Meşrubat, Su

KİŞİ BAŞI FİYATIMIZ 1.935₺

SERVİSİMİZ EN AZ 2 KİŞİLİK YAPILMAKTADIR.



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

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



Baklava Tadım Tabagı



BAKLAVALAR

76 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 ★ 1.600₺
Fıstık sarma, şöbiyet, özel kare baklava, kaymak ve dondurma ile servis edilir.

Fıstıklı Baklava	300₺
Cevizli Baklava	250₺
Kaymaklı Baklava	250₺
Kuru Baklava	350₺
Özel Kare Baklava	350₺
Havuç Dilimi	350₺
Şöbiyet	350₺
Sultan	350₺
Sarı Burma	300₺
Fıstık Sarma	350₺
Bülbül Yuvası	350₺
Fıstıklı Kadayıf	300₺
Fıstıklı Burma Kadayıf	300₺
Soğuk Baklava	300₺
Fıstık Ezmesi	350₺
Künefe	330₺
Fıstıklı Künefe	380₺
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



Havuç Dilim



Fıstıklı Burma Kadayıf



Soğuk Baklava



Fıstık Sarma



Fıstıklı Künefe



Kesme Maraş Dondurması



Söbiyet



Kaymak



Künefe



İÇECEKLER

Elmasiye ★ 80₺

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

Özel Yayık Ayran 100₺

Taze Sıkılmış Portakal Suyu 150₺

Taze Sıkılmış Nar Suyu 150₺

Nar Portakal 150₺

Kola 100₺

Light / Zero

Fanta 100₺

Uludağ 100₺

Fusetea 100₺

Limon / Şeftali

Beypazarı Maden Suyu 50₺

Soda limon 55₺

Meyve Suları 100₺

Şalgam 100₺

Acılı / Acısız

Ayrar 80₺

Türk Kahvesi 100₺

Dibek Kahvesi 100₺

Çay 50₺

Su 0.5L 40₺ / Su 1L 60₺ / Su 1.5L 100₺



Elmasiye



Özel Yayık Ayrar

★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...



