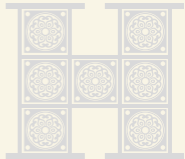


H A R B İ Y E L İ
O C A R B A S I & M E Y H A N E



Humus (Zeytinyağlı)

Humus (Tereyağlı)

Cevzli Biber

Zahter Salatası

Zeytin Salatası

Etlı Çığ Köfte

Sarma İçi Kısır

Ali Nazik

Abugannuş

Atom

Fava

Haydari

Dil

Beyin

Arnavut Ciğeri

Zengin

Yođurtlu Patlıcan

Şakşuka

Kuru Domates

Humus

Susamdan elde edilen tahin, nohut, sarımsak, kimyon, kırmızı biber, tuz ve zeytinyağının birleşimi ile oluşan Humus Arapça bir kelime olup, Houmous ve Hummus olarak bir çok yerde görülmektedir.

Adının geldiği yerin Arap kültürü olan bir yerden çıkmış olacağı daha mantıklı bir yaklaşımdır. Arap ülkelerinin bir çoğunda en çok tüketilen yemeklerin başında olup, İsrail, Ermenistan, Yunanistan, Avrupa ülkeleri ve ABD'de tüketilmektedir. Özellikle Ota doğu ve Türkiye dışındaki ülkeler Mısır yada patates cipsinin yanından harika bir sos olarak tüketilmektedir.



HARBIYELİ
HEKİMLERHANE





Antakya'nun meşhur yemeklerini anlamak için biraz onun tarihinden gelen etnik karşını da anlamak gerekiyor. Antakya'nın geçmişi milattan öncesine dayanıyor. Arkeolojik bulgular, eski çağlarda bu bölgede hareketli bir yaşamın olduğunu gösteriyor.

Antakya köklü tarihi, içinde barındırdığı halkların ve çeşitli kültürlerin birleşmesi, verimli topraklarında yetişen tahıl, sebze ve meyvelerden elde edilen yemekleri ile zengin bir mutfak. Sebzeli, zeytinyağlı yemeği ile ararsınız, çayın yanına mis gibi sıcak hamur işi mi dersiniz, yoksa özel baharatlı etleri ile hazırlanmış kebaplar mı istersiniz hepsi layığıyla yerini alıyor Antakya sotralarında.

Bu mutfağı boyylesine lezzetli katan Antakya mutfağında yaklaşık 600 çeşit yemek bulunmaktadır.

Biz Harbiyeli Ocakbasi - Meyhane ailesi olarak, zengin mutfağımızın eşsiz tatlarında hazırladığımız eserlerimizi, Ülkemizin gözbebeği Izmir Sahnesine taşımaktan gurur duyuyoruz.

Siz misafirlerimizi kusursuz ağırlamak için hizmetinizdeyiz.



HARBIYELI
MEYHANE



KUZU CİĞER SARMA

- Antakya Kebabı
- Halep Kebabı
- Kağıt Kebabı
- Tepsi Kebabı
- Beyti Kebabı
- Izgara Kebabı
- Antakya Usulü Ciğer Şiş
- Ali Nazik Kebabı
- Kuzu Pirzola
- Patlıcan Kebabı
- Kazbaşı Bonfile
- Antrikot
- Domates Kebabı
- Kuzu Ciğer Sarma
- Dana Kuşbaşı
- Harbiye Dürüm
- Lokum Bonfile Porsiyon



HARBIYE
MUTLAKA HARBIYE



GÜVEÇTE KAŞARLI MANTAR



HARBIYELI
MUTLAKA MANTAR



- Lahmacun
- Fındıklı Lahmacun
- Kuşbaşılı Pide
- Kuşbaşılı Kaşarlı Pide
- Kaşarlı Pide
- Kıymalı Pide
- Kıymalı Kaşarlı Pide



HARBIYELI

HERKESİN SEVİLDİĞİ YER

Belen Tava

Sahip olduğu yüzlerce çeşit yemeğiyle Türk, Arap ve Fransız mutfağının özelliklerini içesinde bulandıran gastronomi şehri Hatay'ın lezzetli "Belen Tava", geçmişten günümüze vazgeçilmez damak tatları arasında yerini alıyor.

İsmini Hatay'ın Belen ilçesinde alan küçük kuşbaşı şeklindeki etlerin doğranıp içersine domates, soğan, sarımsak, biber ve çeşitli baharatların konulmasıyla taş fırınlarda pişirilerek yenilen Belen Tava, unutulmaz bir tat sunuyor.

Tarihi Osmanlı dönemine kadar uzanan Belen Tava, ismini aldığı Belen ilçesinin tarihi ippek yolu üzerinde olması ve Kanunî Sultan Süleyman'ın kervansarayında ikram edilmesi üzerine kısa zamanda tanındı.

Tereyağlı Ciğer

Çoban Kavrurma

Belen Tava

Saç Kavrurma

Yaprak Bonfile



HARBIYE
HARBIYEHANE





HARBIYE L I
OF ANKARA KAHYANA



Antakya Usülü
Tavuk Şiş

Harbiye Usülü
Tavuk Şiş

Antakya Special
Karışık Izgara (2 Kişilik)

Antakya Special
Karışık Izgara (3 Kişilik)

Antakya Special
Karışık Izgara (4 Kişilik)

Şam Oruğu



Mumbar Dolma



Kaytaz Böreği



Biberli Ekmek



Kokoreç



Sucuk



Kuru Patlıcan Dolması



Sıcak Ot Tabağı



Güveçte Kaşarlı Mantar



Güveçte Kaşarlı
Mantarlı Tavuk



Humus Yatağında



Yaprak Ciğeri



Güveçte Kaşarlı Patlıcan



HARBIYELİ

BUKURTAŞIYEVLER



Yeşil Salata



Yeşil Salata
(Beyaz Peynirli)



Çoban Salata



Çoban Salata
(Beyaz Peynirli)



Karışık Salata



Gavurdağı



Mevsim Salata



HARBIYELI
HARBIYELI KAHVEHANE





- Künefe
- Peynirli İrmik Helvası
- Taş Kadayıf Adet
- Kabak Tatlısı
- Karışık Meyve Tabağı
(2 Kişilik)
- Fırın Helva



HARBIYELİ
KURUMSAL MÜHÜR





Şalgam 33 cl

Şalgam 1 lt

Ayran

Coca-Cola

Fanta

Sprite

Coca-Cola Zero

Meyve Suyu

Soğuk Çay

Soda

Sıkma Limonlu Soda

Su 0,5lt.

Su 1,5lt.



HARBIYE
MISIRLI KAHVEHANE



	20 cl	35 cl	50 cl	70 cl
Yeni Rakı	■	■	■	■
Yeni Rakı Yeni Seri	■	■	■	■
Yeni Rakı Âlâ Rakı	■	■	■	■
Yeni Rakı Ustaların Karışımı		■	■	■
Altınbaş		■	■	■

	20 cl	35 cl	50 cl	70 cl
Tekirdağ Rakısı	■	■	■	■
Tekirdağ Rakısı Trakya Serisi	■	■	■	■
Tekirdağ Rakısı Altın Seri	■	■	■	■
Tekirdağ Rakısı No. 10				■
Tekirdağ Rakısı Kavrulmuş Anason		■	■	■
Kültür Rakısı		■	■	■



HARBIYELI
BEKLEMEK BEKLEMEK

Efes Malt	50 cl	█
Tuborg Malt	50 cl	█
Carlsberg	50 cl	█
Corona	33 cl	█
Miller	33 cl	█
Efes Pilsen	50 cl	█
Leffe Blonde	50 cl	█
Bomonti	50 cl	█
Beck's	33 cl	█



