

BÜYÜKSAT

KİFİDİS

KEBAP

Adanalı, Misafir Ağırlamayı Sever





Ateş, kontrol edilebilir hale geldiğinden itibaren hem yemek pişirme konusunda hem de insanları ortak bir nokta etrafında toplamasıyla insanlık tarihi açısından önemli bir buluştur. Ateş etrafında toplanan ve eti ateşte pişirmeye başlayan insanoğlu, birlikte yemek yemenin ve sosyalleşmenin de varolduğunu bize göstermiştir.

Etin pişirilmesi ve bölgeden bölgeye değişen farklı pişirme teknikleri ile ortaya çıkan kebab, dilimize Arapçadan gelen kızartmak, yakmak anlamına gelen "Kabuba" kelimesinden gelmektedir.

Günümüzde bu geleneğin yeni yüzü olan Büyüksaat Kebapçısı, Adana yöresinin yemeklerini zeytinyağı, sumak, nane ve nar ekşisiyle sunarak sizlere eşsiz bir lezzet şöleni sunmaktadır.

Kendinizi evinizdeki gibi rahat hissedeceğiniz **Büyüksaat Kebapçısına** hoşgeldiniz.

Adanalı, Misafir Ağırlamayı Sever

Adanali, Misafir Ağırlamayı Sever

KİFİDİS KEBAPLAR

ADANA KEBAP



ADANA KUŞBAŞI



ADANA CİĞER

TAVUK SARMA



Adanalı, Misafir Ağırlamayı Sever

TAVUK KANAT



KAZBAŞI

KÜLBASTI



SUCUK SERVİS



BÜYÜKSAAT KEBAP

KİFİDİS SPECIAL

KİFİDİS SPECIAL



YOĞURTLU KEBAP



GÜVEÇTE BİFTEK

Adanalı, Misafir Ağurlamayı Sever



PAŞA KEBABI



TEREYAĞLI SARMA



ALİ NAZİK

FIRINDAN LEZZETLER



ANTEP LAHMACUN



ADANA LAHMACUN



TAVA Siparişin 40 dk önceden verilmesi gerekmektedir.



FINDIK LAHMACUN

Adanalı, Misafir Ağurlamayı Sever

FIRINDAN LEZZETLER



KUŞBAŞILI KAŞARLI PİDE



KAŞARLI PİDE



PEYNİRLİ PİDE



HUMUS

Adanale, Misafir Ağırlamayı Sever

TATLILAR & İÇECEKLER

KABAK TATLISI

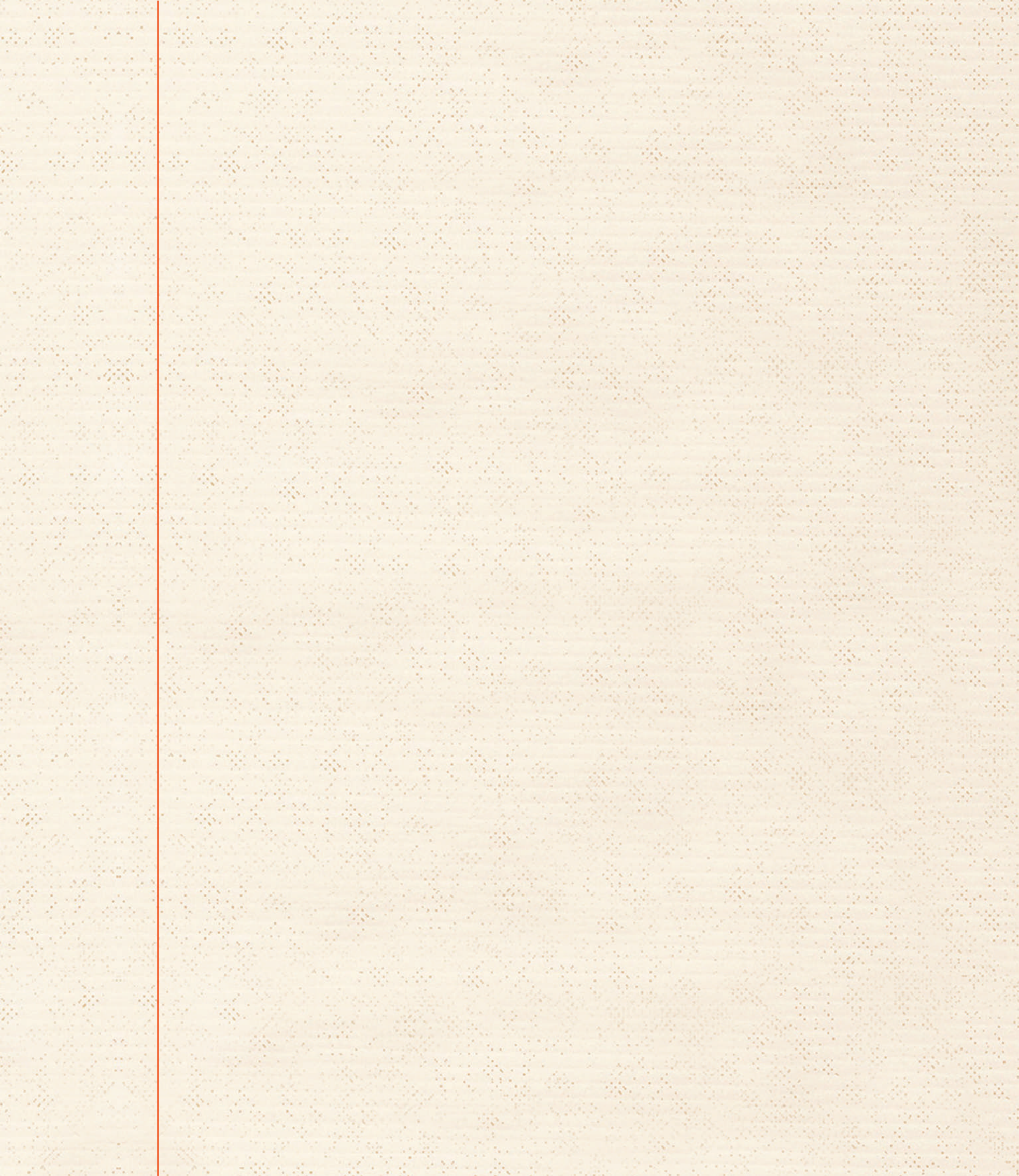
Tahin ve ceviz ile servis edilir.



FIRIN SÜTLAÇ



Adanalı, Misafir Ağırlamayı Sever





Adanalı, Misafir Ağırlamayı Sever