

THE BARN

IN THE FARM

TASTING MENU
YAZ - SUMMER
2024

“Burası THE BARN, çiftliğin kalbi burada atıyor”

Bir düşünün, Grandma's Wonderland'in 'göğüs kafesi'ndesiniz ve buradan çiftliğe pompalanan yaşamdan ekibim ve ben sorumluyuz.

İşte bu sebepten ürünlerin bahçemizden toplanmasından tabağa konulmasına kadar geçen her evrede “doğaya saygı” temel değerimiz.

Karmaşık tabaklardan ziyade, yerinde tekniklerin uygulandığı; görünüşte sade, bıraktığı etkide kompleks bir menü oluşturmaya çalıştık.

Bu menü, bir kolunu Batı Karadeniz'e, bir kolunu İskandinavya'ya uzatmış; Trakya'ya kök salmış bir aşçının yani benim yolculuğum: Beş yıl önce geçici bir veda ile ayrıldığım çiftlikte başlıyor ve yine buraya, çiftliğin kalbine dönüyor.

Bu akşam seyahat sırası sizde...

İyi yolculuklar...

Buğra Özdemir
Nisan, 2024



“This is THE BARN, the heart of the farm beats here”

Think about it, you are in the 'thorax' of Grandma's Wonderland and my team and I are responsible for the life pumped from here to the entire farm.

That's why a deep respect for nature is our core value at every stage, from picking the products from our garden to putting them on the plate.

Rather than complex dishes, just the right techniques are applied; We tried to create a menu that is simple in appearance but complex in its impact.

This menu is my journey, the journey of a cook taking root in Thracia while extending one arm to the Western Black Sea Region and the other to Scandinavia. It begins at this farm which I left with a temporary farewell five years ago and turns back home, to the heart of the farm.

Tonight, it's your turn to travel with me...

Have a good one...

Buğra Özdemir
Nisan, 2024



THE BARN

IN THE FARM

TADIM MENÜSÜ / TASTING MENU

İskandinav Paçanga, Pastırma, Eski Kaşar
Æbleskiver, Pastrami, Aged Kasserer Cheese

Tart, İslı Somon
Tart, Smoked Salmon

Patates Sufle, Patates Kreması
Potato Soufflé, Potato Cream

Pirinç Patlađı, Kahveli Mayonez
Rice Chips, Coffee Mayo

Yanıık Soğan, Tütsülenmiş Peynir Kreması, Kekik Yağı
Burnt Onion, Smoke Cheese Cream, Thyme Oil

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağı
Sourdough Bread, Brown Butter

Levrek Tartar
Seabass Tartare

Fener Balığı, Ekşi Maya Ekmek
Monkfish Fish, Sourdough Bread

Dana Dil, Pastırma
Beef Tongue, Pastrami

Mantar Tost, Mantar Köpüğü
Mushroom Toast, Mushroom Foam

Kuzu, Waldorf Salata
Lamb, Waldorf Salad

Karpuz Granita, Rakı, Buzlu Badem
Watermelon Granita, Rakı, Cold Almond

İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Viski Çikolata
Whiskey Chocolate

Lokum
Delight

Madlen Kek
Madeleine

Bir Kişi İçin / Per Person	3500₺
Yarım Tadım Menüsü / Half Tasting Menu	2500₺
Küçük Bir Bakış / Just A Glimpse	2000₺
Şarap Eşleşmesi / Wine Pairing	3000₺
Yarım Şarap Eşleşmesi / Half Wine Pairing	2000₺

Vegan ve glutensiz tercihleriniz için lütfen bize danışın.
Please consult with our staff for vegan and gluten-free options.

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline bilgi verin.
Please inform the staff if you have any allergies.

Hesabınıza %12 servis ücreti eklenecektir.
%12 service charge will be added to your bill.

YARIM TADIM / HALF TASTING

İskandinav Paçanga, Pastırma, Eski Kaşar
Æbleskiver, Pastrami, Aged Kasserer Cheese

Tart, İslı Somon
Tart, Smoked Salmon

Patates Sufle, Patates Kreması
Baby Potato, Potato Cream

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağı
Sourdough Bread, Brown Butter

Levrek Tartar
Seabass Tartare

Dana Dil, Pastırma
Beef Tongue, Pastrami

Kuzu, Waldorf Salata
Lamb, Waldorf Salad

Karpuz Granita, Rakı, Buzlu Badem
Watermelon Granita, Rakı, Cold Almond

İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Lokum
Delight

Madlen Kek
Madeleine

KÜÇÜK BİR BAKIŞ / JUST A GLIMPSE

İskandinav Paçanga, Pastırma, Eski Kaşar
Æbleskiver, Pastrami, Aged Kasserer Cheese

Pirinç Cipsi, kahveli Mayonez
Rice Chips, Coffee Mayo

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağı
Sourdough Bread, Brown Butter

Dana Dil, Pastırma, Vişne Sos
Beef Tongue, Pastrami, Cherry Sauce

Kuzu, Waldorf Salata
Lamb, Waldorf Salad

Karpuz Granita, Rakı, Buzlu Badem
Watermelon Granita, Rakı, Cold Almond

İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Lokum
Delight

PESKETARYEN TADIM MENÜSÜ
PESCETARIAN TASTING MENU

THE BARN

IN THE FARM

İskandinav Paçanga, Eski Kaşar
Æbleskiver,, Aged Kasserer Cheese

Pirinç Cipsi, Kahve Mayonez
Rice Chips, Coffee Mayo

Patates Sufle, Patates Kreması
Baby Potato, Potato Cream

Tart, İslı Somon
Tart, Smoked Salmon

Yanık Soğan, Tütsülenmiş Peynir kreması, Kekik Yağı
Burnt Onion, Smoke Cheese Cream, Thyme Oil

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ, Tere
Sourdough Bread, Brown Butter, Karse

Levrek Tartar
Seabass Tartare

Pancar, Pancar Turşusu, Biftek Otu
Beetroot, Pickled Beetroot, Shiso

Karides, Tahinli Antalya Piyazı, Rezene
Shrimp, Tahini Beans, Fennel

Mantar Tost, Mantar Köpüğü
Mushroom Toast, Mushroom Foam

Fener Balığı, Ekşi Maya Ekmek, Ev yapımı Turşu
Monkfish, Sourdough Bread, Homemade Pickles

Rakılı Karpuz, Buzlu Badem, Peynir
Raki Watermelon, Cold Almond, Cheese

İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Viski Çikolata
Whiskey Chocolate

Lokum
Delight

Madlen kek
Madeleine

Bir Kişi İçin	Per Person	3500₺
Yarım Tadım Menüsü	Half Tasting Menu	2500₺
Tam Şarap Eşleşmesi	Full Wine Pairing	3000₺
Yarım Şarap Eşleşmesi	Half Wine Pairing	2000₺

Vegan ve glutensiz tercihleriniz için lütfen bize danışın. *Please consult with our staff for vegan and gluten-free options.*
Alerjiniz var ise lütfen servis personeline bilgi verin. *Please inform the staff if you have any allergies.*

Hesabınıza %12 servis ücreti eklenecektir. *12% service charge will be added to your bill.*

VEJETARYEN TADIM MENÜSÜ
VEGETARIAN TASTING MENU

THE BARN

IN THE FARM

İskandinav Pankek, Eski Kaşar
Æbleskiver, Aged Kasserer Cheese

Pirinç Cipsi, Kahve Mayonez
Rice Chips, Coffee Mayo

Patates Sufle, Patates Kreması
Baby Potato, Potato Cream

Tart, Babagannuş
Tart, Roasted Aubergine, Red pepper, Pickled Mustard Seeds

Yanık Soğan, Tütsülenmiş Peynir kreması, Kekik Yağı
Burnt Onion, Smoke Cheese Cream, Thyme Oil

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ, Tere
Sourdough Bread, Brown Butter, Karse

Izgara Kabak, Ege Otları
Zucchini, Aegean Herbs

Pancar, Pancar Turşusu, Keçi Peyniri, Pesto
Beetroot, Pickled Beetroot, Goat Cheese, Pesto

Konfit Rezene, Tahinli Antalya Piyazı
Confit Fennel, Tahini Beans

Mantar Tost, Bezelye, Mantar Köpüğü
Mushroom Toast, Mushroom Foam

Tortellini, Trakya Eski Kaşar, Adaçayı Beyaz Şarap Sos
Tortellini, Thracian Aged Kasserer Cheese, White Wine Sauce with Sage

Rakılı Karpuz, Buzlu Badem, Peynir
Raki Watermelon, Cold Almond, Cheese

İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Viski Çikolata
Whiskey Chocolate

Lokum
Delight

Madlen kek
Madeleine

Bir Kişi İçin	<i>Per Person</i>	3500₺
Yarım Tadım Menüsü	<i>Half Tasting Menu</i>	2500₺
Tam Şarap Eşleşmesi	<i>Full Wine Pairing</i>	3000₺
Yarım Şarap Eşleşmesi	<i>Half Wine Pairing</i>	2000₺

Vegan ve glutensiz tercihleriniz için lütfen bize danışın. *Please consult with our staff for vegan and gluten-free options.*
Alerjiniz var ise lütfen servis personeline bilgi verin. *Please inform the staff if you have any allergies.*

Hesabınıza %12 servis ücreti eklenecektir. *12% service charge will be added to your bill.*