

THE BARN

IN THE FARM

ÖĞLE - LUNCH
YAZ - SUMMER
2024

1 Ocak 2019... THE BARN'da yılbaşı yemeğini verdikten birkaç saat sonra, buz gibi bir yılbaşı sabahında çiftlikten ayrıldım. Kalbimde yeni mutfaklar keşfetmenin heyecanı, cebimde çiftliğe dair hayallerim vardı. Danimarka'da Michelin yıldızlı mutfaklarda geçirdiğim beş yıl ve "Yeşil Michelin - Danimarka Tecrübesi" konulu yüksek lisans tezimle birlikte yemek pişirmeye yaklaşımım "sıfır atık" anlayışı ile olgunlaştı. Toprağa, hasata, havaya, suya saygı ile yola çıkan çiftliğe hem kilometrelerce uzak hem de bir o kadar yakındım.

Grandma's Wonderland'e, yuvaya dönerken bu kez cebimde beş yılın deneyimi, kalbimde ise çiftliğe dair hayallerimi gerçekleştiriyor olmanın heyecanı var. Bu öğle menüsü işte bu hayallerin, sıfır atık felsefesinin; ortak hatıralarımızın ve çiftliğin ruhunun bir yansıması. Biz hazırlarken aklımızda çokça anı canlandı, çokça yeni hayaller kurduk. Umarım yerken size de dokunur, kalbinizi ısıtabiliriz.

Afiyet Olsun...

Buğra Özdemir
Nisan, 2024



January 1st, 2019... I left the farm on a cold New Year's morning, a few hours after hosting New Year's Eve dinner in THE BARN. I put my dreams about this farm in my pocket and headed to a new world to experience different cuisines. After spending five years in Michelin starred kitchens in Denmark and writing my master's thesis on "Green Clove - Danish Experience", my approach to cooking matured with the "zero waste" approach. I was both miles away and yet so close to the farm, which was built with respect for the soil, harvest, air and water.

As I return home to Grandma's Wonderland, I am thrilled with finally being able to realise my dreams around building a zero waste farm cuisine. This lunch menu is the result of these dreams. It is a reflection of our collective memories and the spirit of the farm. I hope we can touch and warm your heart as well.

Enjoy...

Buğra Özdemir
April, 2024



THE BARN

ÖĞLE - LUNCH
YAZ - SUMMER
2024

IN THE FARM

12:30 - 18:00

BAŞLANGIÇLAR - STARTERS 520₺

Ot Mücveri, İslı Yoğurt - Herb Fritters, Smoked Yoghurt 

Tortellini, Ispanak - Spinach 

Yaprak Ciğer - Lamb Liver

Izgara Kabak, Ege otları 

Levrek Tartar, Ot Mayonez

ANA YEMEKLER - MAIN COURSE * 850₺

Mantar Tost - Mushroom Toast 

Buharda Minekop, Tabule - Steamed Fish, Tabouleh

The Barn Tavuk, Buğday Risotto, Tavuk Suyu - Organic Chicken, Wheat Risotto, Chicken Juss

Bonfile, Bernez, Taze Soğan - Beef Bernaise, Spring Onion

Dana Kaburga, Havuç püresi - Beef Ribs, Carrot Puree

Midye, Beyaz Şarap, Ekmek Kırıtı - Mussels, White Wine Sauce, Bread Crumbs

*Tüm ana yemekler fırın patates ve salata ile servis edilir

TATLILAR - DESSERTS 400₺

Elmalı Tatin, Vanilyalı Dondurma - Apple Tatin, Vanilla Ice-Cream

Limonlu Tart - Lemon Tart

Upside Down Cake

3 COURSE
1550₺

PİZZA

Margharita 

600₺

Dört Peynirli - Four Cheese 

700₺

Trüflü, Patatesli- Truffle, Potato 

750₺

Rozbif, Antep Fıstık, Pesto - Roastbeef, Pistachio, Pesto

800₺

PAYLAŞIMLIK / TO SHARE

Peynir Tabacı - Cheese Platter 

1200₺

Şarküteri Tabacı - Cold Cuts

1500₺

PETIT FOUR - iki kişilik / for two

700₺

Bisküvi, vanilya kreması - Short bread, vanilla butter cream

Çıtır profiterol - Choux de craquelin

Çay ya da kahve tercihinizle birlikte

GÜN BATIMI - GOLDEN HOUR - iki kişilik / for two

2500₺

Şarap sepeti - Yerel Peynir, Şarküteri, Taze ve Kuru Meyveler, Yemişler, Ekmek, Bir Şişe Şarap

Wine Basket - Local Cheese, Cold Cuts, Fresh and Dried Fruits, Snacks, Bread, A Bottle of Wine

(18:00-19:00 saatlerinde sadece bağda self servistir, menüde belirtilen şarap çeşitlerinden biri seçilebilir)



Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. *Identifies vegetarian products.*

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.*