

# THE BARN

IN THE FARM

TASTING MENU  
SONBAHAR - FALL  
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

find The BARN on instagram

/thebarn\_in\_thefarm



## TADIM MENÜSÜ / TASTING MENU

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

Tart, Mısır  
*Tart, Corn*

Balon Ekmek, Köz Kapya  
*Puff Bread, Roasted Capia Pepper*

Pirinç Patlağı, İslı Somon, Ekşi Krema  
*Rice Chips, Smoke Salmon, Sour Cream*

Külah, Karamelize Soğan  
*Cone, Caramelized Onion*

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ  
*Sourdough Bread, Brown Butter*

Pancar, Pesto, Keçi Peyniri  
*Beetroot, Goat Cheese, Pesto*

Palamut, Patates  
*Bonito, Potato*

Dana Dil, Pastırma  
*Beef Tongue, Pastrami*

Mantar Ravioli, Mantar Consommé  
*Mushroom Ravioli, Mushroom Consommé*

Kuzu, Waldorf Salata  
*Lamb, Waldorf Salad*

Çıtır Baklava Yufkası, Antep Fıstığı  
*Crispy Baklava, Pistachio*

### İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Bon Bon Çikolata  
*Bon Bon Chocolate*

Nugat  
*Nougat*

Çıtır Susam  
*Crispy Sesame*

## THE BARN

IN THE FARM

## YARIM TADIM MENÜSÜ / HALF TASTING MENU

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

Tart, Mısır  
*Tart, Corn*

Pirinç Patlağı, İslı Somon, Ekşi Krema  
*Rice Chips, Smoke Salmon, Sour Cream*

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ  
*Sourdough Bread, Brown Butter*

Pancar, Pesto  
*Beetroot, Goat Cheese, Pesto*

Dana Dil, Pastırma  
*Beef Tongue, Pastrami*

Kuzu, Waldorf Salata  
*Lamb, Waldorf Salad*

Çıtır Baklava Yufkası, Antep Fıstığı  
*Crispy Baklava, Pistachio*

### İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Nugat  
*Nougat*

Çıtır Susam  
*Crispy Sesame*

## KÜÇÜK BİR BAKIŞ / JUST A GLIMPSE

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

Pirinç Patlağı, İslı Somon, Ekşi Krema  
*Rice Chips, Smoke Salmon, Sour Cream*

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ  
*Sourdough Bread, Brown Butter*

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

Kuzu, Waldorf Salata  
*Lamb, Waldorf Salad*

Çıtır Baklava Yufkası, Antep Fıstığı  
*Crispy Baklava, Pistachio*

### İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Nugat  
*Nougat*

Tadım Menüsü / Full Tasting Menu 3500₺  
Yarım Tadım Menüsü / Half Tasting Menu 3000₺  
Küçük Bir Bakış / Just A Glimpse 2500₺

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.*

PESKETARYEN TADIM MENÜSÜ  
PESCETARIAN TASTING MENU

THE BARN

IN THE FARM

İskandinav Paçanga, Eski Kaşar  
Æbleskiver,, Aged Kasserı Cheese

Tart, Mısır  
Tart, Corn

Balon Ekmek, Köz Kıpya  
Puff Bread, Roasted Capia Pepper

Pirinç Patlağı, İslı Somon, Ekşi Krema  
Rice Chips, Smoke Salmon, Sour Cream

Külah, Karamelize Soğan  
Cone, Caremelized Onion

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 Ravioli, Mantar Cosomme  
Mushroom Ravioli, Mushroom Consommé

Palamut, Patates  
Bonito, Potato

Tahin Muhallebi  
Tahini Custard

İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Bon Bon Çikolata  
Bon Bon Chocolate

Nugat  
Nougat

Çıtır Susam  
Crispy Sesame

find The BARN on instagram

/thebarn\_in\_thefarm

Tam Tadım Menüsü	Full Tasting Menu	3500₺
Yarım Tadım Menüsü	Half Tasting Menu	3000₺
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.

# THE BARN

IN THE FARM

## VEJETARYEN TADIM MENÜSÜ VEGETARIAN TASTING MENU

İskandinav Pankek, Eski Kaşar  
*Æbleskiver, Aged Kasserer Cheese*

Tart, Mısır  
*Tart, Corn*

Balon Ekmek, Köz Kapyra  
*Puff Bread, Roasted Capia Pepper*

Pirinç Patlağı, Kahveli Mayonez  
*Rice Chips, Coffee Mayo*

Külâh, Karamelize Soğan  
*Cone, Caramelized Onion*

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ, Tere  
*Sourdough Bread, Brown Butter, Kase*

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 Ravioli, Mantar Consomme  
*Mushroom Ravioli, Mushroom Consommé*

Tortellini, Trakya Eski Kaşar, Bal kabak Sos  
*Tortellini, Thracian Aged Kasserer Cheese, Butternut Squash Beurre Blanc*

Çıtır Baklava Yufkası, Antep Fıstığı Kreması  
*Crispy Baklava, Pistachio Cream*

## İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Bon Bon Çikolata  
*Bon Bon Chocolate*

Nugat  
*Nougat*

Çıtır Susam  
*Crispy Sesame*

find The BARN on instagram

/thebarn\_in\_thefarm

Tam Tadım Menüsü	<i>Full Tasting Menu</i>	3500₺
Yarım Tadım Menüsü	<i>Half Tasting Menu</i>	3000₺
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.*