



“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

☺☺☺



“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



MICHELIN GUIDE
RECOMMENDED
2025



SUSTAINABLE
GASTRONOMY



Gault & Millau
GOURMAND TABLE
CHEF RESTAURANT



ALAKART ~ À LA CARTE
İLKBHAR ~ SPRING 2025

Pancar, Pancar Turşusu, Keçi Peyniri, Pesto <i>Beetroot, Pickled Beetroot, Goat Cheese, Pesto</i>	800₺
Zeytinyağlı Enginar, Vanilyalı Elma Püresi <i>Artichoke, Vanilla Apple Puree</i>	860₺
Izgara Kuşkonmaz Grill Asparagus	900₺
Dana Dil, Pastırma, Vişne Sos <i>Beef Tongue, Pastrami, Cherry Sauce</i>	1100₺
Levrek Tartar, Ot Mayonez. <i>Seabass Tartare, Herb Mayo</i>	1100₺
🌿🌿🌿	
Tortellini, Domates Beurre Blanc <i>Tortellini, Tomato Beurre Blanc</i>	1200₺
Mantar Tost, Mantar Köpüğü <i>Mushroom Toast, Mushroom Foam</i>	1200₺
Karides, Tahinli Antalya Piyazı, Rezene <i>Shrimp, Tahini Beans, Fennel</i>	1300₺
Günün Balığı, Patates, Lahana <i>Catch Of The Day, Potato, Cabbage</i>	1500₺
Kuzu, Soğan Dolması, Izgara Otlar <i>Lamb, Stuffed Onion, Grill Herbs</i>	1800₺
Antrikot, Yanık Soğan, Patates Graten, Taze soğan <i>Rib Eye, Burnt Onion, Potato Graten, Spring Onion</i>	1700₺
🌿🌿🌿	
Kremlin, Mandalina <i>Kremlin, Mandarin</i>	800₺
Çikolatalı Dondurma, Ayva Jel <i>Chocolate, Quince Cream</i>	800₺



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.*