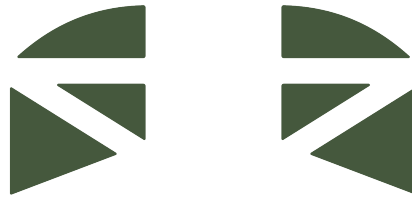


THE BARN
IN THE FARM



“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



TADIM MENÜSÜ / TASTING MENU

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

Tart, Levrek Tataki
Tart, Seabass

Balon Ekmek, Erzincan Tulum
Puff Bread, Tulum Cheese

Bahçeden Ot Kriket
Garden's Herb Croquet

Külâh, Et Tartar
Cone, Steak Tartare

Fermente Kereviz
Fermented Celery

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ
Sourdough Bread, Brown Butter

Izgara Kuşkonmaz, Hollandez
Grill Asparagus, Hollandaise

Günün Balığı, Karides, Bahçeden salata
Catch Of The Day, Shrimp, Salad from our Garden

Dana Dil, Pastırma
Beef Tongue, Pastrami

Mantar Ravioli, Mantar Konsome
Mushroom Ravioli, Mushroom Consommé

Kuzu, Soğan Dolması, Izgara Otlar
Lamb, Stuffed Onion, Grill Herbs

Trakya Eski Kaşar, Patates
Thracian Aged Kayseri, Potato

Kremlin, Mandalina

İKRAMLIKLAR ~ PETIT FOURS

Bon Bon

Susam Kırırlı
Crispy Sesame

Çıtır Profiterol
Choux De Croquelin

Marshmallow

YARIM TADIM MENÜSÜ / HALF TASTING MENU

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

Tart, Levrek Tataki
Tart, Seabass

Bahçeden Ot Krokot
Garden's Herb Croquet

Fermente Kereviz
Fermented Celery

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ
Sourdough Bread, Brown Butter

Izgara Kuşkonmaz, Hollandez
Grill Asparagus, Hollandaise

Günün Balığı, Karides, Bahçeden salata
Catch Of The Day, Shrimp, Salad from our Garden

Dana Dil, Pastırma
Beef Tongue, Pastrami

Kuzu, Soğan Dolması, Izgara Otlar
Lamb, Stuffed Onion, Grill Herbs

Kremlin, Mandalina

İKRAMLIKLAR ~ PETIT FOURS

Bon Bon

Susam Kırırlı
Crispy Sesame

Çıtır Profiterol
Choux De Croquelin

Marshmallow

Bir Kişi İçin / Per Person 4000₺

Yarım Tadım Menüsü / Half Tasting Menu 3500₺

Şarap Eşleşmesi / Wine Pairing 4000₺

Yarım Şarap Eşleşmesi / Half Wine Pairing 3000₺

Vegan ve glutensiz tercihleriniz için lütfen bize danışın. Alerjiniz var ise lütfen servis personeline bilgi verin.
Please consult with our staff for vegan and gluten-free options. 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

İskandinav Paçanga, Eski Kaşar
Æbleskiver, Aged Kasseri Cheese

Tart, Babaganuş
Tart, Babagannus

Balon Ekmek, Erzincan Tulum Peyniri
Puff Bread, Erzincan Tulum Cheese

Ot Krokot
Herb Croquette

Külâh, Karamelize Soğan
Cone, Caramelized Onion

Fermente Kereviz
Fermented Celery

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ
Sourdough Bread, Brown Butter

Izgara Kuşkonmaz- Hollandez
Grilled Asparagus- Hollandaise

Enginar, Vanilyalı Elma Püresi
Artichoke, Vanilla Apple Puree

Rezene, Tahinli Antalya Piyazı
Fennel, Tahini Beans

Mantar Ravioli
Mushroom Ravioli

Tortellini, Dometes Beurre Blanc
Tortellini, Tomato Beurre Blanc

Trakya Eski Kaşar, Patates
Thracian Kasseri Cheese, Potato

Kremlin, Mandalina

İKRAMLIKLAR ~ PETIT FOURS

BonBon

Susam Kıtırır ~ *Crispy Sesame*

Çıtır Profiterol ~ *Choux De Croqulin*

Marshmallow

PESKETARYEN TADIM MENÜSÜ
PESCETARIAN TASTING MENU

İskandinav Paçanga, Eski Kaşar
Æbleskiver, Aged Kasseri Cheese

Tart, Levrek
Tart, Seabass

Balon Ekmek, Erzincan Tulum Peyniri
Puff Bread, Erzincan Tulum Cheese

Ot Krokot
Herb Croquette

Külâh, Karamelize Soğan
Cone, Caramelized Onion

Fermente Kereviz
Fermented Celery

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ
Sourdough Bread, Brown Butter

Izgara Kuşkonmaz, Hollandez
Grilled Asparagus, Hollandaise

Karides, Tahinli Antalya Piyazı
Shrimp, Tahini Beans

Tortellini, Dometes Beurre Blanc
Tortellini, Tomato Beurre Blanc

Mantar Ravioli
Mushroom Ravioli

Günün Balığı, Patates, Lahana
Catch of the Day, Potato, Cabbage

Trakya Eski Kaşar, Patates
Thracian Kasseri Cheese, Potato

Kremlin, Mandalina

İKRAMLIKLAR ~ PETIT FOURS

BonBon

Susam Kıtırır ~ *Crispy Sesame*

Çıtır Profiterol ~ *Choux De Croqulin*

Marshmallow