

**THE BARN**  
IN THE FARM



ÖĞLE - LUNCH  
İLKBAHAR - SPRING

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



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 realize 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





## BAŞLANGIÇLAR ~ STARTERS

900₺

- Ot Mücveri, İslı Yoğurt ~ Herb Fritters, Smoked Yoghurt 
- Tortellini, Domates Beurre Blanc 
- Yaprak Ciğer ~ Lamb Liver
- Izgara Kabak, Ege Otları ~ Grilled Squash, Aegean Herbs 
- Enginar, Vanilyalı Elma Püresi ~ Artichoke, Puree of Apple, Vanilla 
- Tartar (Levrek / Dana), Ot Mayonez ~ Tartare (Fish / Veal) , Herb Mayo

## ANA YEMEKLER ~ MAIN COURSES

1300₺

- Mantar Tost ~ Mushroom Toast 
- Minekop Wellington ~ Rock Bass Wellington, Spinach
- The Barn Tavuk, Siyez, Tavuk Suyu ~ Organic Chicken, Wheat Risotto, Chicken Jus
- Bonfile, Espanyol Sos, Kuşkonmaz ~ Beef Tenderloin, Asparagus, Espagnole
- Dana Yanak, Havuç Püresi ~ Beef Cheeks, Carrot Puree
- Dil Balığı, Kapari ~ Flounder Fish, Capari
- Tüm ana yemekler fırın patates ve salata ile servis edilir. All Main Courses are served with Oven Baked Potato and Salad

## TATLILAR ~ DESSERTS



700₺

- Çıtır Baklava ~ Crispy Baklava
- Sütlaç ~ Rice Pudding

3 COURSE

2500₺

## PAYLAŞIMLIK – TO SHARE

- Peynir Tabakı ~ Cheese Platter  1800₺
- Şarküteri Tabakı ~ Cold Cut Platter 2100₺

## YAN TABAKLAR ~ SIDE DISHES 500₺

Menüden bir seçiminizle birlikte ~ With your choice from the menu

- Fırın Patates ~ Oven Baked Potatoes
- Bahçeden Mevsim Salata ~ Seasonal Salad
- Pancar Carpaccio ~ Beetroot Carpaccio
- Fırın Zeytin ~ Roasted Olive
- Izgara Sebzeler ~ Grilled Vegetables

### TAŞ FIRINDA PİZZA – OVEN BAKED PIZZA

- Margherita  900₺
- Dört Peynirli ~ Four Cheese  1000₺
- Otlı Peynirli ~ Herbs and Cheese  1000₺
- Rozbif, Antep Fıstık, Pesto ~ Roast Beef, Pistachio, Pesto 1400₺



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.