

“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



ÇİFTLİĞİN RUHU / SPIRIT OF THE FARM

Balık Salatası, Pancar
Fish Salad, Beetroot

Tart, Kabak, Patlıcan
Tart, Roasted Corn

Balon Ekmek, Erzincan Tulum
Puff Bread, Tulum Cheese

Kuzu Boşluk
Lamb Ribs

Sucuklu Yumurta
Soujouk & Eggs

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ
Sourdough Bread, Brown Butter

Karides, Fermente Dereotu Çiçeği
Shrimp, Fermented Dill Flower

Kalkan, Mantar Düksel, Melisa
Turbot, Mushroom Duel, Lemon Verbena

Dana Dil, Pastırma
Beef Tongue, Pastrami

Mevsim Mantarları
Season's Mushrooms

Kuzu, Waldorf Salata, Lahana, Yabani Sarımsak Yağı
Lamb, Waldorf Salad, Kale, Wild Garlic Oil

Ya Da / Or

Tavuk, Bahçe Yeşillikleri, Ekşi Maya
Chicken, Garden Greens, Sourdough

Canele, Armut Dondurma
Canele, Pear Ice Cream

İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Rakı Bon Bon

Æbleskiver

Susam Kırırlı
Crispy Sesame

Gül Lokumu
Rose Delight

ÇİFTLİĞİN KALBI / HEART OF THE FARM

Balık Salatası, Pancar
Fish Salad, Beetroot

Tart, Kabak, Patlıcan
Tart, Roasted Corn

Balon Ekmek, Erzincan Tulum
Puff Bread, Tulum Cheese

Sucuklu Yumurta
Soujouk & Eggs

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ
Sourdough Bread, Brown Butter

Karides, Fermente Dereotu Çiçeği
Shrimp, Fermented Dill Flower

Mevsim Mantarları
Season's Mushrooms

Kuzu, Waldorf Salata, Lahana, Yabani Sarımsak Yağı
Lamb, Waldorf Salad, Kale, Wild Garlic Oil

Ya Da / Or

Tavuk, Bahçe Yeşillikleri, Ekşi Maya
Chicken, Garden Greens, Sourdough

Canele, Armut Dondurma
Canele, Pear Ice Cream

İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Rakı Bon Bon

Æbleskiver

Susam Kırırlı
Crispy Sesame

Gül Lokumu
Rose Delight

Çiftliğin Ruhu / *Spirit of the Farm*

4500₺

Çiftliğin Kalbi / *Heart of The Farm*

3800₺

Şarap Eşleşmesi / *Wine Pairing*

4500₺

Yarım Şarap Eşleşmesi / *Half Wine Pairing*

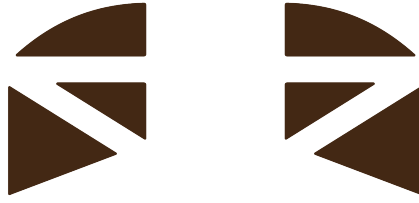
3800₺

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.

Fiyat Değişiklik Tarihi 24 Eylül 2025



ALAKART ~ À LA CARTE
SONBAHAR ~ FALL 2025

Pancar Turşusu, Keçi Peyniri, Pesto 	800₺
Pickled Beetroot, Goat Cheese, Pesto	
Mevsimin Zeytinyağlısı 	860₺
Season's Vegetable, Olive Oil	
Taze Peynir Kreması, Koruk Ekşisi, Bahçe Domatesi 	800₺
Fresh Cheese, Grape Sour, Heirloom Tomato	
Kuzu Göbeği Mantarı 	900₺
Morrel Mushroom	
Karnabahar, Tahin, Susam Yağı 	1000₺
Cauliflower, Tahini, Sesame Oil	
Dana Dil, Pastırma, Vişne Sos	1300₺
Beef Tongue, Pastrami, Cherry Sauce	
Levrek/Dry Aged Tartar, Ot Mayonez	1300₺
Seabass / Dry Aged Steak Tartare, Herb Mayo	
🌿🌿🌿	
Tortellini, Domates Beurre Blanc 	1200₺
Tortellini, Tomato Beurre Blanc	
Karides, Tahinli Antalya Piyazı, Rezene	1500₺
Shrimp, Tahini Beans, Fennel	
Günün Balığı, Patates, Bahçe Yeşillikleri	1500₺
Catch Of The Day, Potato, Cabbage	
Tavuk, Bahçe Yeşillikleri, Ekşi Maya	1500₺
Chicken, Garden Greens, Sour Dough	
Kuzu, Sap Kereviz, Üzüm, Izgara Otlar	1800₺
Lamb, Celery, Grape, Herbs	
Antrikot, Köz Patlıcan Püresi, Patates Graten, Taze soğan	1700₺
Rib Eye, Puree of Smoked Aubergine, Potato Graten, Spring Onion	
🌿🌿🌿	
Canele, Armut Dondurma	1000₺
Canele, Pear Ice Cream	
Çikolatalı Dondurma, Meyve Jel	1000₺
Chocolate, Quince Cream	



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.

Fiyat Değişiklik Tarihi 24 Eylül 2025