

THE BARN

IN THE FARM



Gault & Millau

Şehirden uzak, toprağa bağlı bir yaşam insanı dönüştürüyor, doğanın akışına teslim olmayı öğreniyorsunuz. Ben de çiftlikte bu döngüyle akmayı ve sürekli bir yolculukta olmayı öğrendim; yeni menünün ilhamını ararken de bir yolculuğa çıkarak Trakya'yı yeniden keşfettim.

Trakya'nın köylerini, üreticileri, tarlaları ve sofraları ekibimle birlikte gezdik. Buraları buralılardan dinledik; köklü ve göçlerle zenginleşen bölge mutfağına bir adım daha yakınlaştık.

Bu akşam niyetimiz Trakya lezzetlerinin bizde yarattığı heyecanı paylaşmak; içinizde buradan batıya doğru kendi yolculuğunuza çıkarak daha fazlasını deneyimleme isteği uyandırmak.

İlk durağa hoşgeldiniz...



Living far from the city, rooted in the land — it transforms you. You learn to surrender to the rhythm of nature. On the farm, I learned to move with that cycle, to embrace being on a constant journey. And while searching for the inspiration behind our new menu, I set out on a journey of my own and rediscovered Thrace.

Together with my team, we wandered through the villages of Thrace, met the producers, walked the fields, and sat at their tables. We listened to these places through Thracians, drawing one step closer to a regional cuisine enriched by deep roots and generations of migration.

Tonight, our intention is to share the excitement that the flavours of Thrace have stirred in us, and to awaken in you the desire to set off on your own journey westward, to discover even more.

Welcome to the first stop...

Buğra Özdemir
Mart 2026





TRAKYA KARŞILAMASI
THRACIAN WELCOME

Tekirdağ Köfte
Tekirdağ Meatball

Kaşnika

Balık Salatası
Fish Salad

Damat Paçası Tart
Groom's Trotter

Papaz Mancası
Priest's Stew

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ
Sourdough Bread, Brown Butter

Kaymak, Biber
Cream, Pepper

Çimçim Karides, Günün Balığı, Kuzu Kulağı
Shrimp, Catch of the Day, Sorrel
Dana Dil, Pekmez, Pastırma Tozu
Beef Tongue, Pastrami Powder

Trakya Mantarlar, Patates,
Thracia's Mushrooms, Potato

Trakya Kıvırcık Kuzu, İç Pilav
Thracian Lamb, Seasoned Rice

Ya Da / Or

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

Peynir Helvası Tart
Cheese Halva Tart

İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Bon Bon

Çıtır Profiterol
Crispy Choux

Badem Ezmesi Gofret
Almond Paste Wafer

Hardaliye Lokum
Hardaliye Delight

YARIM HAVA
HALF TUNE

Tekirdağ Köfte
Tekirdağ Meatball

Kaşnika

Balık Salatası
Fish Salad

Papaz Mancası
Priest's Stew

Ekşi Maya Ekmek, Karamelize Tereyağ
Sourdough Bread, Brown Butter

Çimçim Karides, Günün Balığı, Kuzu Kulağı
Shrimp, Catch of the Day, Sorrel

Trakya Mantarlar, Patates,
Thracia's Mushrooms, Potato, Winter Truffle

Trakya Kıvırcık Kuzu, İç Pilav
Thracian Lamb, Seasoned Rice

Ya Da / Or

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

Peynir Helvası Tart
Cheese Halva Tart

İKRAMLIKLAR- PETIT FOURS

Bon Bon

Çıtır Profiterol
Crispy Choux

Badem Ezmesi Gofret
Almond Paste Wafer

Hardaliye Lokum
Hardaliye Delight

Trakya Karşılması / *Thracian Welcome*

5500₺

Yarım Hava / *Half Tune*

4800₺

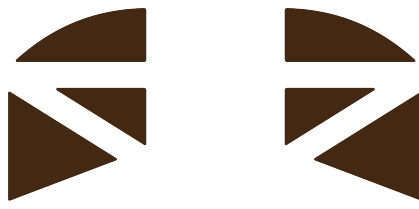
Şarap Eşleşmesi / *Wine Pairing*

4500₺

Yarım Şarap Eşleşmesi / *Half Wine Pairing*

3500₺

ALAKART ~ À LA CARTE
BAHAR-SPRING 2026



18:00-22:00

Enginar  <i>Artichoke</i>	1000₺
Kaymak, Biber  <i>Cream, Pepper</i>	1000₺
Mevsimin Zeytinyağı  <i>Season's Vegetable, EVOO</i>	1000₺
Bahar Salatası  <i>Spring Salad</i>	1000₺
Trakya Ciğer Sarma <i>Thracian Liver Roll</i>	1200₺
Yerel Mantarlar, Bebek Patates, Trakya Trüfü  <i>Local Mushrooms, Baby Potato, Thracian Winter Truffle</i>	1300₺
Dana Dil, Pastırma <i>Beef Tongue, Pastrami, Cherry Sauce</i>	1500₺
Karides, Kuzu Kulağı <i>Shrimp, Sorrell</i>	1680₺
Levrek/Et Tartar, Ot Mayonez <i>Seabass / Dry Aged Steak Tartare, Herb Mayo</i>	1700₺
🌿🌿🌿	
Kandilli Mantı, Tavuk Konsome <i>Thracian Dumpling, Chicken Consomme</i>	1800₺
Safran Ravioli, Adaçayı Peynir Krema  <i>Saffron Ravioli, Sage Infused Cream of Cheese</i>	1800₺
Günün Balığı <i>Catch Of The Day</i>	1800₺
Tavuk, Bahçe Yeşillikleri, Ekşi Maya <i>Chicken, Garden Greens, Sour Dough</i>	1800₺
Ağır Ateşte Dana Kaburga, Erişte, Turna Yemşi <i>Slow Cooked Beef Ribs, Noodle, Cranberry</i>	2000₺
Trakya Kıvrık Kuzu, Siyah Sarımsak, İç Pilav <i>Thracian Lamb, Black Garlic, Seasoned Rice</i>	2300₺
Antrikot, Soğan, Patates Terin <i>Rib Eye, Onion, Potato Terrine</i>	2300₺
🌿🌿🌿	
Peynir Helvası Tart <i>Cheese Halva Tart</i>	1200₺
Kırklareli Meşe Balı & Arslan Kaymak <i>Kırklareli Oak Honey & Buffalo Cream</i>	1200₺



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.

Fiyat Değişiklik Tarihi 18 Mart 2026