

TRAKYA KARŞILAMASI

İKRAMLIKLAR

TEKİRDAĞ KÖFTE

Trakya Kıvırcık Kuzu ve Dana Karışık, Tatlı-Acı Sos

KABAK KEKİ

Bahçenin Yaz Kabağı, Mısır Unu, Biber Turşusu

OT KROKET

Otlı Yoğurt, Nane Cipsi

DAMAT PAÇASI

Tavuk Tiftik, Tavuk Velute, Tavuk Derisi Çıtın

PAPAZ MANCASI

Köz Kapyra, Patlıcan, Yoğurt Espuma

ÇİFTLİĞİN PASTANESİNDEN EKŞİ MAYA EKMEK VE DUZMANA KARAMELİZE ASLAN TEREYAĞ & SALTED İSLİ TUZ

KAYMAK & BİBER

Arslan Jersey Süt Kaymağı, Kapyra Biber

KARİDES

Jumbo Karides, Fermente Dereotu Çiçeği

DANA DİL

Pekmez, Pastırma Tozu, Sumak, Soğan, Maydanoz

TRAKYA ESKİ KAŞAR

Patates, Karamelize Soğan, Eski Kaşar Köpüğü

TRAKYA KIVIRCIK KUZU

12 Saat Pişmiş Kuzu Kol, Kuzu Sırt, Bahçenin Asma Yaprığına Sarı İç Pilav

Ya Da

KAT KAT TAVUK

Tavuk Butu, Tavuk Göğüs Mousse, Ekşi Maya Ekmek, Tavuk Jus, Bahçe Salatası

ETON MESS

Beyaz Çikolata Kreması, Bahçenin Frenk Üzümlü Sorbet

PETIT FOURS

Tadım Menüsü 4900₺

6 Çeşit Trakya Sarapları Eşleşmesi 4500₺

Tadım menüsü saat 18:00 'den sonra servis edilir.







Grandma's Wonderland'e Hoşgeldiniz.

Bu topraklarda otuzuncu yılımız...

Grandma's Wonderland'i misafirlerle paylaşmaya başlamanızın üzerinden ise on yıl geçti.

İlk günden beri aynı emek, aynı sabır ve tutku ile...

Grandma's Wonderland'de hiçbir şey aceleye gelmez;

tohum kendi zamanında filizlenir, sebze kendi mevsiminde olgunlaşır, şarap kendi sessizliğinde mayalanır.

The Barn bu sabrın sofraya yansımasıdır.

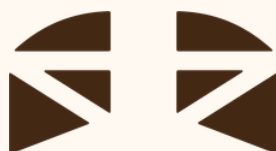
Akbayır ailesi olarak otuz yıldır onarıcı tarım yaptığımız bu topraklarda yetişen mevsim sebzeleri ve meyveleri; yükseltilmiş yataklarda yetiştirdiğimiz aromatik bitkiler, otlar, kök sebzeler;

26 yaşındaki bağımızın üzümleri; yenilebilir çiçeklerimiz ve taze baharatlarımız menümüzün can damarları.

Trakya toprakları, Silivri limanı, komşu çiftlikler ve mandıralar ise en büyük destekçimiz.

Bu menüde bize yan komşumuz Pulat Çiftliği'nin yumurtaları, taze inek sütü ve sakız enginarları, Kaz Dağları'ndan Gemedere'nin peynirleri, Silivri'den Aslan'ın manda yoğurdu, Kandıra'dan Buffa'nın burratası, bahçemizin meyvelerini sirke anası ile mayalayan Perinthos'un sirkeleri, Silivri limanından taze balık, Karaca Et'in mandırasından Trakya kıvrıcık kuzu ve dana eşlik ediyor.

Çiftliğin kalbine, ailemizin hafızasına hoşgeldiniz...





ÇORBA

GAZPACHO

Bahçeden olgun yaz domatesleri, salatalık, kapya biber, fesleğen yağı, ekşi maya kruton
Trilye soğuk sıkım zeytinyağı

550 ₺

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

MEVSİM ZEYTİNYAĞLISI

Bahçeden günlük toplanan sebzeler ve yabani otlar,
Trilye soğuk sıkım zeytinyağı, narenciye kabuğu, taze otlar

750 ₺

KAYMAK & BİBER

Közlenmiş kapya biber, manda kaymağı, romesco sos, kavrulmuş fındık

750 ₺

DANA CARPACCIO

Dinlendirilmiş kontrafile carpaccio, eski kaşar, roka, kapari,
Trilye soğuk sıkım zeytinyağı, miso

950 ₺

LEVREK TARTAR

Günlük kaya levreği, kapari, salatalık, frenk soğanı, Silivri otlarıyla hazırlanmış
mayonez, limon yağı

850 ₺

STEAK TARTAR

14 gün dinlendirilmiş Trakya dana bonfilesi, kapari, komişon, kahveli mayonez,
acı mayonez, turşu tohumu, ekşi maya cipsi

950 ₺

TRAKYA ŞARKÜTERİ TABAĞI

Üç çeşit şarküteri, ev yapımı turşular, çiftliğin balı, hardal, mevsim meyveleri, kraker

2100 ₺

TRAKYA PEYNİR TABAĞI

Üç çeşit Gemedere peyniri, ev yapımı turşular, çiftliğin trüflü balı, mevsim meyveleri,
kavrulmuş kuruyemişler, kraker

1200 ₺

KARIŞIK TRAKYA PEYNİR VE ŞARKÜTERİ TABAĞI

İki çeşit şarküteri, iki çeşit yerli peynir, çiftliğin trüflü balı, hardal, mevsim meyveleri, kavrulmuş
kuruyemişler, kraker

1800 ₺





SALATALAR

SEZAR SALATASI

Mini yedikule, Gelibolu ançüez, Trakya Eski Kaşar, ekşi maya kruton

950 ₺

THE BARN YAZ SALATASI

Bahçeden günlük yeşillikler, nektarin, keçi peyniri, kavrulmuş badem, nektarin vinaigrette

750 ₺

ENGİNAR SALATASI

Pulat Çiftliği sakız enginar, bahçeden aromatik otlar, bezelye, Trilye soğuk sıkım zeytinyağı, limon kabuğu

950 ₺

BURRATALI YAZ DOMATESİ

Buffa Burrata, tarladan karışık çeşit domates, fesleğen yağı, Trakya zeytinyağı, fesleğen filizi

1200 ₺

SICAK BAŞLANGIÇLAR

ÇITIR KABAK

İnce dilimlenmiş çitir kabak, Silivri manda yoğurdu, nane yağı, limon kabuğu, dereotu

650 ₺

TEMPURA KARİDES

Çanak kale jumbo karides, acılı mayonez, salsa verde, limon kabuğu, kızarmış kapari

850 ₺

KOREAN FRIED CHICKEN

Çitir tavuk but, gochujang glaze, taze soğan, kavrulmuş susam, lime

850 ₺

İÇLİ KÖFTE

Dana kaburga dolgulu ince bulgur, isli Silivri Arslan yoğurdu, chimichurri, isot yağı

450 ₺

EDİRNE CİĞER

Yaprak ciğer, közlenmiş kapyra biberden romesco sos, sumaklı maydanoz salata

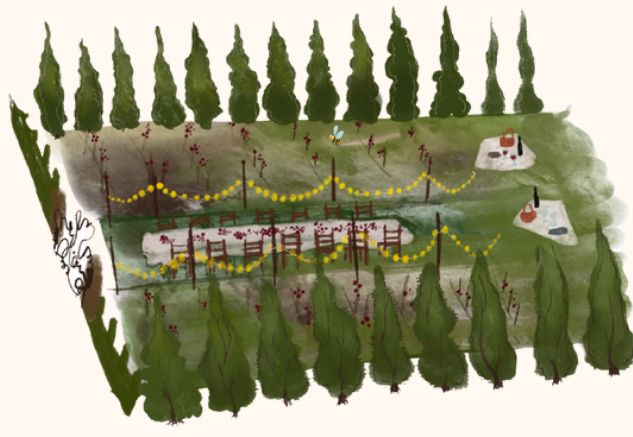
850 ₺

IZGARA MANTAR

Mevsim mantarları, mantar köpüğü, sarımsak konfi, mantar demi-glaze, taze kekik

650 ₺





EL YAPIMI TAZE MAKARNALAR

Durum Buğdayı ve Pulat Çiftliği Serbest Gezen Tavuk Yumurtaları ile

DOMATES SOSLU TAGLIATELLE

Ev yapımı tagliatelle, bahçe domatesleri, köz domates, fesleğen

850 ₺

DENİZ MAHSULLÜ TAGLIATELLE

Taze ahtapot, kalamar, jumbo karides, beyaz şarap, tereyağı, maydanoz yağı

1700 ₺

KABURGALI RAVIOLI

12 saat ağır ateşte pişmiş dana kaburga, isli Silivri yoğurdu, demi-glase, çıtır adaçayı

1100 ₺

PATLICANLI PAPARDELLE

Odun ateşinde közlenmiş patlıcan, çiftliğin üzüm pekmezi, tulum peyniri, ceviz

950 ₺

TAŞ FIRINDAN PİZZALAR

Sadece 12:00-19:00 saatleri arasında servis edilir.

MARGHERITA

The Barn domates sosu, mozzarella, fesleğen, Trilye soğuk sıkım zeytinyağı

900 ₺

BURRATA PİZZA

The Barn domates sosu, mozzarella, manda burratası, bahçeden domatesler, fesleğen yağı, taze fesleğen

1400 ₺

TRAKYA'DAN DÖRT PEYNİRLİ

Mozzarella, Kars Gravyer, eski kaşar, tulum peyniri

1200 ₺

BAHÇEDEN TAZE OTLU

Mozzarella, bahçeden günlük toplanan aromatik otlar, kabak, kuşkonmaz, Eski Kaşar, Ayvalık soğuk sıkım zeytinyağı

1200 ₺

PASTIRMALI

The Barn domates sosu, mozzarella, Kayseri pastırması, soğan turşusu, kuru domates, taze roka

1300 ₺





ANA YEMEKLER

TAVUK ŞİŞ

24 saat marine edilmiş serbest gezen tavuk, romesco sos, bahçeden yeşillikler, taş fırın lavaşı

1100 ₺

THE BARN KABURGA BURGER (Sadece 12:00-19:00 saatleri arasında servis edilir.)

12 saat ağır ateşte pişirilmiş dana kaburga, brioche burger ekmeği, karamelize soğan, ev yapımı turşu, The Barn burger sosu, çıtır patates

900 ₺

DANA BONFILE

7 gün dinlendirilmiş dana bonfile, Béarnaise sos, tereyağlı baby patates, közlenmiş arpacık soğan

1900 ₺

AĞIR ATEŞTE PİŞMİŞ DANA KABURGA

18 saat pişirilmiş dana kaburga, mantarlı kuskus, dana jus, çıtır arpacık soğan

1700 ₺

IZGARA LEVREK

Silivri Limanından Kaya levreği, bezelye, semizotu, acı biber köpüğü, limon yağı

1700 ₺

DANA ŞAŞLIK

Odun ateşinde pişmiş dana şaşlık, köz patlıcan, chimichurri, taş fırın lavaşı

1850 ₺

TRAKYA KIVIRCIK KUZU

Yavaş pişirilmiş Trakya kıvırcık kuzusu, asma yaprağı, ciğerli iç pilav, kuzu jus

1700 ₺

KUZU PİRZOLA

Odun ateşinde pişmiş Trakya Kıvırcık kuzu pirzola, karamelize arpacık soğan, tereyağlı baby patates, kekik jus

2200 ₺

14 GÜN DİNLENDİRİLMİŞ KONTRAFİLE (2 Kişilik)

Bahçeden mevsim salatası, tereyağlı baby patates, jus

2990 ₺



Vegan ve glutensiz tercihleriniz için bize danışmanızı, herhangi bir alerjiniz ya da intoleransınız varsa bilgi vermenizi rica ederiz.

Fiyat Değişiklik Tarihi: 1 Temmuz 2026



TATLILAR

THE BARN TRİLEÇE

650 ₺

Pulat Çiftliği taze süttten trileçe, süt karameli,
Arslan manda kaymağı dondurma, yanık tereyağ sos

ÇITIR BAKLAVA

650 ₺

Kat kat tereyağı baklava yufkası, Madagascar vanilyalı diplomate krema,
Antep fıstığı dondurması

BITTER MOUSSE

650 ₺

Taze ıtır dondurması, badem crumble, ıtır yağı

ETON MESS

650 ₺

Çiftlik çilekleri, çıtır beze, vanilyalı krema,
frenk üzümü sorbesi, fesleğen yağı, çıtır melisa

DONDURMA

Taze dondurma seçeneklerimiz için servis ekibinden bilgi almanızı rica ederiz

200 ₺

1 top

350 ₺

2 top

550 ₺

3 top





Grandma's
Wonderland

THE FARM

THE HARVEST

THE BARN

THE BARN