



KARNAS

VINEYARDS

MICHELIN
2025

MICHELIN
2026



Slow Food®
Aşçı Dayanışması



İçindekiler

Table of Contents

Karnas Bağları Hakkında / About Karnas Vineyards	3
Felsefemiz / Our Philosophy	4
Günün Lezzetleri / Flavors of the Day	5
Başlangıçlar / Starters	6
Ana Yemek / Main Course	7
Tatlılar / Desserts	8
Şarap Eşleşmeli Tadım Menüsü / Wine Pairing Tasting Menu	9
Odun Ateşinde Özel Lezzetler / From the Wood Oven	12
Şarap Listesi / Wine List	13
Tadım Setleri / Tasting Sets	14
İçecekler & Spirits / Drinks & Spirits	15
Tadım Notları / Tasting Notes	17
Şaraphanede Yemek Pişirme Deneyimi / Cooking Experience	20



Bodrum Yarımadası'ndaki Karaova Vadisi'nin bereketli toprakları üzerine kurulmuş olan Karnas Bağları, asırlık zeytin ağaçları arasında bulunan butik ve doğa dostu bir şaraphane ve çiftlikten oluşuyor. Karnas'ta yetişen üzüm ve diğer lezzetler eşsiz tadını bölgenin ılıman ikliminden, Mandalya ve Gökova Körfezleri arasında uzanan rüzgar koridorunun taşıdığı deniz tuzu, mineraller ve çiçek kokularından alıyor. İşmen ailesi tarafından 2005 yılında kurulan Karnas Bağları, geleneksel ve sürdürülebilir yöntemleri harmanlayarak minimum müdahale prensibiyle üretilen Zinfandel, Cabernet Franc, Syrah ve Vermentino üzüm türlerinin doğum yeridir.



Tucked away in a verdant Aegean valley with sweeping views, Karnas Vineyards is a family-owned boutique winery and environmentally conscious farm located on the Bodrum Peninsula. Set on endless stretches of sprawling vines, principally of the Zinfandel, Cabernet Franc, Syrah and Vermentino variety, the vineyard is known for its award-winning wines produced with traditional and sustainable methods. Founded by the İşmen family in 2005 Karnas Vineyards is the birthplace of three unique wines that are produced using methods that blend tradition, sustainability and minimal intervention.





Bölgenin lezzetlerinden ilham alan ve tabiatla dönüşen mevsimsel menümüz, tarlalarımızdan çıkan taze mahsüllerle şekillenip zenginleşiyor. “Birlikte büyüyenin birlikte iyi gittiği” felsefesinden yola çıkarak şarap deneyiminizi merkeze alan yemekler geliştiriyor, Anadolu topraklarından ilham alarak yarattığımız lezzetlerimizi şarap tadımlarında misafirlerimize sunuyoruz. Ayrıca, “Slow Food Cook’s Alliance” üyesi olarak, menülerimizde biyoçeşitliliğe uygun sürdürülebilir menüler hazırlamaya özen gösteriyoruz.



Offering delicacies inspired by the flavors of the region, our changing seasonal menu commits itself to serving organic & locally sourced produce, the majority of which are grown right here on our grounds. Adhering to the philosophy of what grows together goes together, we offer an invigorating tasting that centers around dishes that elevate your wine experience. Also as being a member of “Slow Food Cook’s Alliance”, we specifically care to prepare sustainable menus in which include bio diversities.

Lütfen alerjiniz varsa belirtiniz. / Please inform us if you have any food allergies.





Günün Lezzetleri ***Flavors of the Day***



Kuzu göbeği mantarı, sebze püresi ve vişneli çilek sosu ile
Morrell mushrooms served with vegetable puree and sour cherry and
strawberry chutney

1800 tl

Fırında pişmiş narenciye aromalı oğlak vişneli pilav ile
Citrus flavoured roast goat served with wild cherry rice pilaf

2200 tl

Cevizli otlu içli köfte yanında yeşil erikli tuzlu yoğurt
Fine bulgur dough stuffed with mince beef, walnuts and herbs
(maklubeh) served with salted yoghurt and green almonds

1800 tl

Pancarlı, peynirli ve mantarlı piruhi çam fıstığı ve reyhan
sosu ile

Piruhi dumplings stuffed with beetroot, mushroom and cheese served
with pine nuts and basil

1600 tl

Kırmızı şarapta pişmiş köy horozu yanında patates ile
Free range rooster cooked in wine served with potatoes

1800 tl

Günün mezesi

Mezze of the day

650 tl





Başlangıçlar / Starters

Yufka çıtırları, bağımızın zeytinleri, zeytinyağı

Phyllo crackers, black olives and olive oil from the vineyard

190 tl

Ev yapımı ricotta peyniri, aromalı tereyağı ve kabakçekirdekli zerdeli ekmek

Home made ricotta cheese, flavored butter and turmeric bread

280 tl

Otlı, asma yapraklı meyveli bağ salatası

Vineyard salad with fruits, grape leaves and wild herbs

780 tl

Cevizli Peksimetli peynirli çoban salatası

Panzanella salad with feta cheese, tomatoes, cucumbers and

850 tl

Meyveli Caprese Salatası ev yapımı taze peynir ile

Caprese Salad with fruits and home made cheese

1200 tl

Sigara & muska börekleri, yanında günün zeytinyağlısı ile atıştırmalık tabağı

Nibbles plate, serving boreks with meat & cheese stuffing and olive oil cooked vegetables

1600 tl

12 kaşıқта meze

Mezze varieties over 12 spoons

920 tl

Fırınlanmış pancar, ızgara baharatlı köypeyniri ve küf kremalı peynir ile

Roast beet roots served with grilled cheese and blue cheese spread

1380 tl

Peynir tabağı

Cheese board

1860 tl

Şarküteri tabağı

Charcuterie board

1860 tl / 2400 tl

Çeşitli peynirler ve şarküteri etleri

Cheese & Charcuterie mix

1860 tl

Bağın asmasından terbiyeli etli sarma

Vine leaves from vineyard stuffed with minced beef & lamb seasoned with herbs

1400 tl





Ana Yemek / Main Course

Rumeli mantısı / Gül Böregi

Minced meat or cheese wrapped in phyllo, served with tomato sauce

960 tl

Mantarlı, cevizli & sebzeli pappardelle

Pappardelle with mushrooms, walnuts & vegetables

1200 tl

Şarapta pişmiş narenciye ile tatlandırılmış kemiksiz bildircin sebzeli patates püresi üzerinde

*Roast deboned quail served over aromatic mashed potatoes and wine
sauce 1800 tl*

Bolonez veya mantarlı ıspanaklı ev yapımı lazanya

Home made lasagna with Bolognese or mushroom and spinach sauce

1400 tl

Zeytinyağlı enginarlı pilav

Aegean style paella with artichokes & herbs

1300 tl

Viyana usulü et schnitzel yanında patates salatası ile

Viener Schnitzel served with potato salad

1900 tl

Risotto tadında dağmantarlı peynirli şaraplı keşkek

Barley risotto seasoned with wild mushrooms, cheese and wine

1600 tl

Risotto tadında dağmantarlı ve tavuklu şaraplı keşkek

*Barley risotto seasoned with wild mushrooms and chicken, cheese and
wine 1800 tl*

Bazlama üzerinde domates soslu köfte

yanında ev yoğurdu ile

*Meatballs served with tomato sauce over homemade local bread and
home made yoghurt*

1280 TL





Ağır ateşte uzun saatler pişmiş kuzu kapama, yanında vişneli pilav

Slow cooked braised lamb with herbs served with sour cherry rice

2100 TL

Bazlama üzerinde dana tirit

Slow cooked shredded beef served over homemade pita bread

1800 TL

Narenciye aromalı kaya levreği, yanında hafif ateşte sote sebzeler

Citrus flavoured deep water seabass served over a bed of stir fried veggies

1700 TL



Tatlılar / Desserts

Şarapla tatlandırılmış Armut tatlısı

kahveli çikolatalı mousse ile

Poached Pears in red wine

980 tl

Krem brüle dondurma kıvamında

Frozen Cream Brulee

1100 tl

Şarap sosu ile tatlandırılmış ev yapımı ıtırli dondurma

Home made ice cream seasoned with wine sauce

960 tl

Meyveli mini Pavlova Pastası

Mini Pavlova cake with fruits

1860 tl



Şarap Eşleşmeli Tadım Menüsü
Wine Pairing Tasting Menu
5860 tl



Soğuk / First course

*Yerel susam ile anında sıkılmış tahin ile hazırlanmış ılık
humus, bahçe otları ile*

*Luke warm hummus made with tahini that is extracted from
locally grown sesame served with wild herbs.*

veya / or

Cevizli Peksimetli peynirli çoban salatası

*Panzanella salad with feta cheese, tomatoes, cucumbers and
herbs*

Karnas, Vermentino 2024

veya / or

Günün meze seçkisi / Selection of daily mezes

Karnas, White Zinfandel 2024



Şarap Eşleşmeli Tadım Menüsü
Wine Pairing Tasting Menu



Ara Sıcak / Mid Course

Bağın asmasından terbiyeli etli sarma

*Vine leaves from vineyard stuffed with minced beef & lamb
seasoned with herbs*

veya / or

Rumeli mantısı

Minced meat wrapped in phyllo, served with tomato sauce

Domates soslu & parmesanlı gül böreği

Phyllo roses seasoned with parmesan cheese & tomato sauce

veya / or

Ispanaklı mantarlı ev yapımı lasagna

Home made spinach and mushroom lasagna

Karnitas, Zinfandel & Syrah 2023





Ana Yemek / Main Course

*Ağır ateşte uzun saatler pişmiş kuzu kapama, yanında vişneli
pilav* Slow cooked braised lamb with herbs served with sour cherry
rice
veya / or

Bazlama üzerinde dana tirit
Slow cooked shredded beef served over home made pita bread

Karnas, Syrah 2020

veya / or

Bodrum mandalina soslu kaya levreği, deniz börülcesi ile
Deep water seabass with Bodrum tangerine sauce, served
with samphire

veya / or

Zeytinyağlı enginarlı pilav
Aegean style paella with artichokes &
herbs

Karnas, Vermentino 2024



Tatlılar / Desserts

Günün Tatlısı / Dessert of the Day





Özel sipariş ile Odun ateşinde
Istakoz
Tuzda büyük balık
Bütün kuzu veya oğlak fırın



Pre order at reservation from the wood oven
Lobster
or
Salt baked whole fish
or
Baked whole lamb or goat



White



Karnitas, White 2024

500

2200

Karnas, Vermentino, 2024

600

3000

Rose

Karnas 'White Zinfandel', 2024

500

2200

Red

Karnas, Zinfandel, 2023

800

4000

Karnas, Syrah, 2020

600

2600

Karnitas, Zinfandel&Syrah, 2023

500

2200



Beyaz



Karnitas Beyaz 2024

500

2200

Karnas, Vermentino, 2024

600

3000

Roze

Karnas, White Zinfandel, 2024

500

2200

Kırmızı

Karnas, Zinfandel, 2023

800

4000

Karnas, Syrah, 2020

600

2600

Karnitas, Zinfandel&Syrah, 2023

500

2200





Tasting Sets

Classic Tasting (trio)

Karnas Vermentino, 2024 - White

- *Karnas 'White Zinfandel', 2024 - Rose* • *Karnas Syrah, 2020 - Red*
- 1100 tl**

Cellar Tasting (quattro)

Karnas Vermentino, 2024 - White •

Karnas 'White Zinfandel', 2024 - Rose • *Karnitas Zinfandel & Syrah, 2023 - Red*

Karnas Syrah, 2020 - Red

1300 tl

Cellar Tasting (quintet)

Karnas Vermentino, 2024 - White • *Karnas 'White Zinfandel', 2024 - Rose* • *Karnitas Zinfandel & Syrah, 2023 - Red* • *Karnas Syrah, 2020 - Red* • *Karnas Zinfandel 2023 - Red*

1500tl

Tadım Setleri

Klasik Tadım (3'lü tadım)

Karnas Vermentino, 2024 - Beyaz • *Karnas 'White Zinfandel', 2024 - Roze* *Karnas Syrah, 2020 - Kırmızı*

1100 tl

Mahzen Tadım (4'lü tadım)

Karnas Vermentino, 2024 - Beyaz •

Karnas 'White Zinfandel', 2024 - Roze • *Karnitas Zinfandel & Syrah, 2023 - Kırmızı* • *Karnas Syrah, 2020 - Kırmızı*

1300 tl

Mahzen Tadımı (Beşli)

Karnas Vermentino, 2024 - Beyaz • *Karnas 'White Zinfandel', 2024 - Roze* • *Karnitas Zinfandel & Syrah, 2023 - Kırmızı* • *Karnas Syrah, 2020 - Kırmızı* • *Karnas Zinfandel 2023 - Kırmızı*

1500 tl





Spirits

<i>Tanqueray Gin</i>	1200
<i>Grey Goose Vodka</i>	1400
<i>Beluga Vodka</i>	1800
<i>Johnnie Walker Black Label 12y</i>	1400
<i>Johnnie Walker Double Black Label 12y</i>	2000
<i>Martell VS fine Cognac</i>	1500
<i>Hennessy VSOP Cognac</i>	2200
<i>Home made Lemoncello</i>	1400

Şampanya / Champagne



<i>Ruffino Prosecco</i>	5200
<i>Moet Chandon</i>	10000

İçecekler / Soft Drinks



<i>Maden Suyu / Sparkling Water</i>	350 / 500
<i>Tonik / Tonic</i>	350
<i>Ev yapımı Reyhan veya Koruk Şerbeti / Sherbets</i>	420
<i>Ev Yapımı Naneli Limonata</i>	420
<i>/Home made Lemonade with mint</i>	
<i>Espresso / Double Espresso</i>	350 / 450
<i>Türk Kahvesi / Turkish Coffee</i>	300
<i>Duble Türk Kahvesi / Double Turkish Coffee</i>	400
<i>Americano</i>	450



Tasting Notes



Karnas, Zinfandel - Red

It has vivid red color with pomegranate skin highlights and contains cherry, blackberry, cranberry jam, prune, coconut, tobacco notes, balanced with lively acidity, intense body, long and lasting finish.

Karnas, Syrah - Red

It contains brick color highlights with purplish dark red color, intense tannins, small black fruits, licorice root, black pepper and dried fig aromas from behind, balanced with a complex aroma profile, long and lasting finish.

Karnitas, Zinfandel & Syrah - Red

It has vivid red color with medium body and contains black fruit, damson, clove notes.
It is balanced with soft tannin and fresh acidity.

Karnas, "White Zinfandel" - Rose

It has light pink highlights with pale salmon color and contains strawberry notes with red fruits and balanced with its fresh acidity.
It has an aromatic finish with floral and peach notes.

Karnas, Vermentino - White

It has vivid golden yellow color and contains rich floral notes like white flowers and tropical fruits, melon, mango, white peach aromas.
It has rounded structure and accompanied by a lively acidity and minerality, with a balanced long and aromatic finish.



Tadım Notları



Karnas, Zinfandel - Kırmızı

Nar kabuğu röfleli, canlı kırmızı renkte, kiraz, böğürtlen, kızılıcık reçeli, kuru erik, hindistan cevizi, tütün notları içeren, canlı asitliği ile dengeli, yoğun gövdeli, uzun ve kalıcı bitimli.

Karnas, Syrah - Kırmızı

Hafif kiremit röfleler içeren, morumsu koyu kırmızı renkli, yoğun tanenli, küçük siyah meyveler, meyan kökü, karabiber ve geriden kuru incir aromaları hakim, kompleks aroma profili ile dengeli, uzun ve kalıcı bitimli.

Karnitas, Zinfandel & Syrah - Kırmızı

Canlı kırmızı renkte, orta gövdeli, siyah meyve, mürdüm eriği, karanfil notları içeren, yumuşak, tanen ve diri asitliği ile dengeli ve kalıcı.

Karnas, "White Zinfandel" - Roze

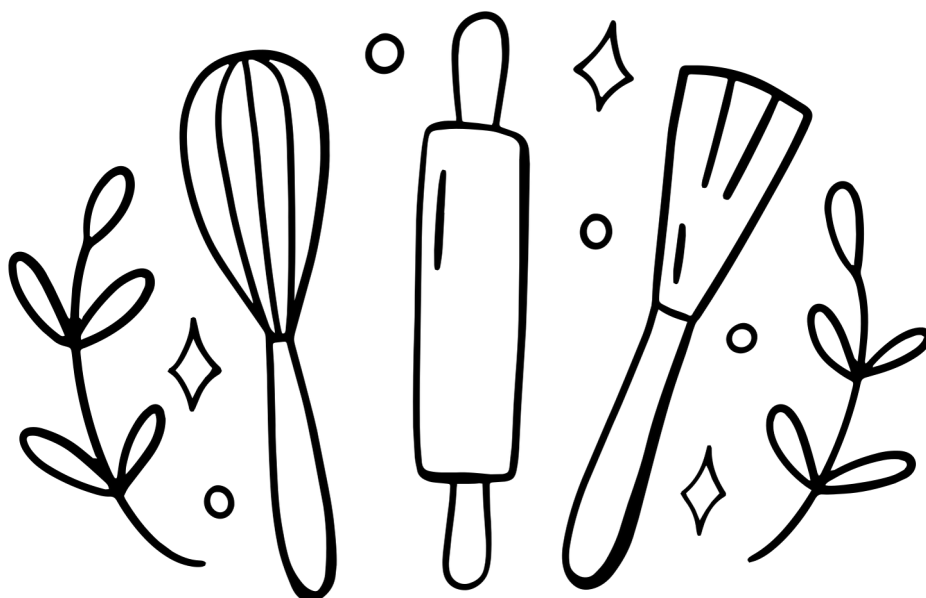
Hafif pembe röfelere sahip, uçuk somon renginde, çilek notlarının hissedildiği, kırmızı meyve, floral, şeftali notları içeren, diri asitliği ile canlı ve dengeli. Aromatik bitişe sahip.

Karnas, Vermentino - Beyaz

Canlı altın sarısı renginde, zengin floral notlar, önden beyaz çiçek ve tropikal meyveler, kavun, mango ve beyaz şeftali aromaları içeren, yumuşak ve dolgun yapısının yanında, canlı bir asitlik ve mineraltienin eşlik ettiği dengeli, uzun ve aromatik bitişli.









Cook at Karnas Vineyards with our Michelin-Recognised Chef

Duration: 5 hours

Experience Type: Cooking Class & Culinary Experience

A True Gourmet Experience

This is not just a cooking class—it's a curated culinary journey where fine dining meets authentic tradition in a vineyard setting.

Cook with a Michelin-Recognised Chef

Learn professional techniques, insider tips, and the philosophy behind Aegean cuisine from a chef recognised for excellence.

Farm-to-Table Cuisine

Prepare and enjoy dishes made from the freshest seasonal ingredients, sourced locally and often directly from the vineyard's surroundings.

Wine & Food Pairing

Taste exceptional wines produced at Karnas Vineyards, perfectly paired with the dishes you create.

Intimate Small Groups

Enjoy a relaxed and personal atmosphere with limited group sizes, ensuring hands-on participation and individual attention.

Cultural Immersion

Connect with the region's rich culinary heritage through stories, traditions, and flavors unique to Bodrum and the Aegean.

The Experience

Your journey begins with a warm welcome at Karnas Vineyards, where the landscape sets the tone for a truly special day. Guided by our chef, you'll prepare a selection of authentic Aegean dishes, learning both traditional recipes and modern techniques. After the cooking session, sit down to enjoy your creations in a beautiful vineyard setting, accompanied by carefully selected estate wines—turning your efforts into a memorable long-table dining experience.

8100 ₺ / per person

Reservations only

www.karnasbaglari.com

