



MADE
WITH
LOVE

Daima doğallığın izinde...


HAPIMAG
Sea Garden Resort, Bodrum

Orhan Demirok

**Ege'nin masmavi kıyısında,
Gökova Körfezi'nin en güzel köşesi
Hapimag Sea Garden Resort Bodrum'da
başlayan bir hikaye bu...**

Yemeğe ve ürüne olan saygımız ve tutkumuz bize ilham verdi.

Bire bin veren Ege'nin bereketli topraklarında yetişmiş, güzel olduğu kadar doğal, doğal olduğu kadar lezzetli ürünleri yerel üreticilerden toplayıp sizlere ulaştırıyoruz.

Biz yöresel ürünlerin sağlıklı ve lezzetli olduklarına inanıyoruz.

Topraktan mevsiminde elde ettiğimiz ürünleri geleneksel yöntemlerle hazırlayıp, kendi bahçemizde yetişen soğuk sıkım usulü elde ettiğimiz zeytinyağımız ve bahçemizde yetiştirdiğimiz taze sebze ve baharatlar ile harmanlayıp pişiriyoruz.

Bu eşsiz coğrafyanın dışına çıkmadan, bu toprakların bereketini keşfetmeniz için "Sea Garden Gastro Team" olarak butik ürünlerimizi beğenimize sunduk.

Bizim sırrımız da bu; İşimizi aşkla yapıyoruz.

Orhan Demirok

Executive Chef



Zeytinyağı

Hapimag Sea Garden Resort Bodrum Zeytinyağı

MADE
WITH
LOVE

Erken hasat zamanı geldiğinde hepimizi bir heyecan sarar. 480 ağacımızda yetişen zeytinleri henüz taptaze ve yeşilken el birliği ile toplayıp tüm doğallığını korumak için soğuk sıkım yöntemiyle günlük olarak işleriz. Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden Altın Madalya alan zeytinyağımızı hiçbir filtreleme işleminden geçirmeden en doğal haliyle sofralarınıza ulaştırırız.

Yemeklerimizdeki doyumsuz lezzetin gerçek sırrı, meyvemsi aroması ve düşük asit oranı ile tamamen doğal olan bu ışıl ışıl zeytinyağımızdır.



Hasat Günleri

Hapimag Sea Garden Resort Bodrum Hasat Günleri

Her yıl Ekim ayında Sea Garden'da tatlı bir telaş başlıyor. Otelimiz bünyesinde yetiştirdiğimiz görkemli zeytin ağaçlarımızdan tüm misafirlerimizin katılımıyla büyük bir hasat yapıyoruz. Hep birlikte, geleneksel bir şenlik havasında topladığımız zeytinlerimizi o gün soğuk sıkımda işleyerek, en sağlıklı, en doğal haliyle zeytinyağımızı elde ediyoruz. Binlerce yıllık geleneği sürdürdüğümüz bu keyifli hasat şenliğinde ayrıca topladığımız zeytinlerden yine bölgemize özel "çekişte" zeytin yaparak salamuraya bırakıyoruz.

Gelenek ile geleceği birleştirmek adına, her yıl konunun uzmanları ile küçük workshoplar düzenleyerek, zeytin ve zeytinyağı hakkında bilgilerimizi tazeliyor, bu mucizevi bitkiyi daha iyi tanıyoruz.



Mandalina

Bodrum Mandalina Suyu

Bodrum deyince ilk akla gelen Bodrum Mandalinası, yöre halkının geçim kaynağı. Yerel üreticilerden aldığımız ve mevsiminde sıklığımız taptaze Bodrum mandalinalarını, vakumlama yöntemiyle kış boyunca soğuk hava depolarımızda saklıyoruz.

Böylece vitamin ve mineral değerlerini kaybetmeden, ilk günkü mis kokusu ve lezzetiyle yaz boyunca kahvaltılarınıza eşlik ediyor.

Bodrum Mandalina Reçeli

Mandalina Kabuklarını Ne Yapıyoruz?

Mandalina suyu yapımında kullandığımız mandalinaların kabuklarını atmıyor, özel tekniğimizle enfes reçeller yapıyoruz. Taze kabuklarla yapılan ev yapımı reçellerimiz, Bodrum mandalinasının kendine has kokusu ve aroması ile bütünleşiyor ve damağınızda muhteşem bir tat bırakıyor.



Karakılçık Ekmeği

Karakılçık Ekmeği

1000 yıllık tarihiyle Anadolu'nun genetiği değiştirilmemiş nadide buğdaylarından biri olan Karakılçık, besin değerleri açısından diğer buğdaylara göre kıyaslanamayacak kadar zengindir.

Amacımız bu değerli tohuma sahip çıkmak ve kendi ürettiğimiz ekşi maya ile karıştırarak mis gibi kokusuyla taptaze bir şekilde sizlere sunmak.

Tamamen katkısız!



Keçi Boynuzu

Doğal Keçi boynuzu Mucizesi

Anadolu'da harnup olarak bilinen keçi boynuzu, içerdiği yoğun vitamin ve minerallerle bu topraklarda yetişen en sağlıklı bitkilerden biri. Tarih boyunca kurutulmuş meyvesinden pekmeze kadar türlü şekillerde sofralarımıza gelmiş bu özel bitkiden öğütülen un da faydaları ve lezzeti ile öne çıkıyor. Kendi ağaçlarımızdan özenle topladığımız keçi boynuzlarını konunun uzmanı köylülerimizle birlikte köy değirmeninde öğüterek mis kokulu ve sağlıklı keçi boynuzu unu elde ediyoruz. Bu nefis un ile birbirinden lezzetli pastane ürünleri hazırlıyoruz.

İçindeki doğal şeker sayesinde keçi boynuzu unu ile hazırladığımız lezzetler hem hafif hem de sağlıklı bir tatlı seçeneği sunuyor. Size de gönül rahatlığıyla bu nefis tatlıların keyfini çıkarmak kalıyor.

Keçi boynuzlu Kurabiye

Çay ve kahvenin yanında nefis bir kurabiyeye kim hayır diyebilir? Peki hiç keçi boynuzlu kurabiye denediniz mi? Şifa dolu vitamin ve mineralleri barındıran doğal keçi boynuzu unundan özenle hazırladığımız taptaze kurabiyelerimizin lezzeti aklınızı başınızdan alacak.

Keçi boynuzlu Makaron

Makaron tutkunları için yepyeni ve tamamen sağlıklı bir lezzet! Doğal keçi boynuzu unumuz ile hazırladığımız nefis makaronlar güne neşe katmanın en sağlıklı yollarından biri. Şefimizin özenle hazırladığı doğal ve aromatik makaronlar ile sevdiklerinizi de sağlık ve lezzet ile buluşturmanız mümkün!



Bahçemizden

Kendi Bahçemizden

Bahçelerimizde sizin için doğal ürünler yetiştiriyoruz. Yaklaşık iki yüz dönüm arazi üzerinde bulunan doğa harikası tesisimizde bazı bölümleri zerzevat bahçesi olarak kullanıyoruz.

Yerli tohum kullanarak mevsimine göre kendi bahçelerimizde yetiştirdiğimiz sebzelerimizi doğal gübre ile büyütüyor, tüm doğallığıyla menülerimizde ve büfelerimizde kullanıyoruz.





**Ürünlerimiz hakkında detaylı bilgi
almak için:**

HAPIMAG Sea Garden Resort Bodrum
Yalıçiftlik Mahallesi, 48400 Bodrum, Muğla,

www.hapimagseagarden.com

Tel: +90 252 311 13 20

 [hapimagseagarden](https://www.facebook.com/hapimagseagarden)

 [hapimagseagardenhotel](https://www.instagram.com/hapimagseagardenhotel)

 [seagardenbodrum](https://twitter.com/seagardenbodrum)


HAPIMAG

Sea Garden Resort, Bodrum