



Moniq

Moniq

Kapadokya hikayemiz 2005 yılında annem Monique'in arkadaşları ile bölgeyi gezmeye gelip Uçhisar'a ve özellikle de otelimizin girişindeki, üzerindeki asmanın hala durduğu harebeye aşık olması ile başlıyor. Bu ziyaret, yıllar içerisinde 25 odaya büyüyen Taşkonaklar'a ve en nihayetinde de Moniq adındaki restoranımıza vesile oluyor.

Kapadokya geniş bir bölgeyi kapsar, fakat asıl önemli olan; yüzyıllardır bir arada yaşayan Rum, Ermeni ve Türk kültürlerinin oluşturduğu zengin mozaiktir. Moniq'teki en önemli gayemiz de burayı ziyaret edenlerin Kapadokya deneyimine katkı sağlamak. Bunun için de menümüzde mümkün olduğunca bölge yemeklerine yer verirken, sunduğumuz her tabakta yöresel dokunuşlar olmasına, yerinden ve yerel ürünler kullanmaya özen gösteriyoruz.

Bütün bunları yaparken yerel ekonomiyi desteklemek adına köyümüzün kadınlarının yardımına başvurduk ve onların el emeklerinin lezzetine de menümüzde yer verdik.

İlerleyen sayfalarda göreceğiniz isimler bu nadide ellere ait.

Zira onlar olmadan Kapadokya' da olmaz...

Afiyet olsun

Tolga Akarcalı

* Roma İmparatoru Augustus zamanında Antik Dönem yazarlarından Strabon (MÖ 64 - MS 24) 17 kitaplık 'Geographika'da Kapadokya Bölgesi'nin sınırlarını güneyde Toros Dağları, batıda Aksaray, doğuda Malatya ve kuzeyde Doğu Karadeniz kıyılarına kadar uzanan geniş bir bölge olarak belirtir. Bugünkü Kapadokya Bölgesi ise Nevşehir, Aksaray, Niğde, Kayseri ve Kırşehir illerinin kapladığı alandır.

Moniq

Our story in Cappadocia began in 2005 when my mom Monique visited Uçhisar with her friends and fell in love with a ruin that had a vine on it. Eventually, that ruin transformed into the first rooms of Taskonaklar with the vine still intact, paving the way for us to become one of the leading hotels of Cappadocia and finally opening our restaurant; Moniq.

Cappadocia covers a large area, but more importantly, it holds a rich cultural mosaic, thus cuisine, with Greeks, Armenians and Turks living all together in peace for hundreds of years. Our main ambition at Moniq is to enhance the Cappadocia experience of our guests.

For this, we have created a menu with regional dishes and local touches at each plate, sourcing locally as much as possible.












We have embarked on a mission to support the local women, believing they are the main drivers for positive change and the progress of the community. So, we have included local delicacies prepared directly by them in their own kitchens. You will see their names next to the dishes they have prepared. I hope we will be able to convey our emotions to you too.

Afiyet olsun...

Tolga Akarcalı

* Strabon (B.C 64 - 24), one of the first geographers of the world, lived during the rule of Roman Emperor Augustus. On his 17 volume book "Geographika", he described Cappadocia's borders as Toros Mountains on the South, Aksaray on the West, Malatya on the east and Eastern Black Sea on the North.
Today, Cappadocia encompasses Nevşehir, Aksaray, Niğde, Kayseri and Kırşehir cities.

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD APPETIZERS

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Susamlı Kavrulmuş Kayısılı   Patlıcan Söğürme Roasted eggplant with roasted apricots with Sesame Seeds	300 TL	Paylaşımlık Meze Tabağı Seçeğiniziz 3 çeşit meze Mezze Platter 3 mezzes of your choice	700 TL
Asma Cacıklı Fellah Köfte  Bulgur balls with strained yoghurt and brined vine leaves	300 TL	Anadolu Peynirleri Tabağı  Her biri kendi yöresinden özenle seçilmiş Anadolu peynirleri, ev yapımı marmelatlar ile Anatolian Cheese Platter Cheese selected from specific regions of Türkiye, served with homemade marmalade	800 TL
Kuru Domatesli Fasülye Piyaz   White bean salad, onion, green olives and sun-dried tomato	300 TL	Şarküteri Tabağı Tütsülenmiş bonfile, Kayseriden gün kurusu pastırma, tuzda kurutulmuş dana eti, peynir ve kuru meyveler ile Charcuterie Platter Roast beef, pastrami and salted dry-cured beef tenderloin with cheese and dried fruits	1000 TL
Tahinli-Yoğurtlu Ktır Yufka  Hand rolled crispy dough with yoghurt and tahini	300 TL	Kapadokya Peynir Kremalı  Domates Dolması Tomato stuffed with rice, Cappadocia cheese cream	300 TL
Cevizli Biber Ezmesi  Roasted pepper paste with walnut	300 TL		
Portakallı Kereviz   Karamelize soğan ile Celery with orange Served with caramelized onion	300 TL		

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT APPETIZERS

Günün Çorbası Soup of the Day	300 TL	Ev Yapımı Kaburgalı İçli Köfte Bulgur ball stuffed with slow cooked beef ribs	500 TL
Ev Yapımı İçli Köfte (2 Adet) Bulgur balls stuffed with minced meat (2 pieces)	450 TL	Ktır Soğanlı Yaprak Ciğer Sauteed beef liver with crispy onions	500 TL
Pastırmalı Humus   Hummus with pastrami	500 TL	Ali Nazikli Atom   Köz patlıcanlı süzme yoğurt üzerinde kuru biberle sotelenmiş dana eti Roasted eggplant with strained yoghurt, sauteed dried pepper and diced beef	650 TL
Sucuk İçli Çtır Kapadokya Patatesi    Thin sliced crispy Cappadocia potatoes with Turkish 'Sucuk' and strained yoghurt	450 TL		
Gaziantep'ten Ekşili Kuru Dolma    Dried eggplant and pepper stuffed with rice	300 TL		



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors














Vegan Seçeneği / Vegan Option

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, sipariş vermeden önce lütfen servis personelini bilgilendiriniz.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering.



Hesabımıza %10 servis ücreti eklenecektir
10% service charge will be added to your bill



SALATALAR / SALADS

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Ege Salatası   	400 TL	Tabule Salatası 	400 TL
Mevsim yeşillikleri, mısır, domates, yöresinden Ezine peyniri ve vinegret sos ile		İsli firik bulguru, domates, salatalık, kuru soğan, köy biberi kekik sirkesi ve sumak sos ile	
Aegean Salad		Tabbouleh Salad	
Seasonal green leaves, sweet corn, tomato, Ezine cheese with vinaigrette dressing		Smoked bulgur, tomato, cucumber, onion, green pepper, thyme vinegar and organic sumac dressing	
Kapadokya Mağara Peynirli	450 TL	İsli Cibes Salatası  	400 TL
Izgara Sebze Salata   		Acı yeşillik, baby havuç, soğan turşusu ve isotlu sumak sos ile	
Fesleğen sos ile		Smoked Cibes Salad	
Grilled Veggies Salad with Cappadocia Cave Cheese		Served with bitter greens, baby carrot, pickled onion and spicy sumac dressing	
Greens and seasonal veggies with Cappadocia cave cheese and pesto dressing			
Cevizli Roka Salatası  	400 TL		
Kaman cevizi, kırmızı turp ve bitter yeşillik sos ile			
Rocket Salad			
Walnuts, red radish and bitter green dressing			

HAMUR İŞLERİ / TURKISH SAVORY DOUGH

Keçi Peynirli Ev Yapımı Erişte   	450 TL	Köz Patlıcan Dolgulu Manti -	450 TL
Elde kesilmiş erişte, yöresinden keçi peyniri, kabak çekirdeği ve ceviz ile		Pembegül Hanımın tarifiyle  	
Hand cut homemade special Turkish noodle with		Zeytinyağlı domates sos ile Vegan Manti	
goat cheese served with walnuts and pumpkin seeds		Manti stuffed with roasted aubergine	
Uçhisar Mantısı	550 TL	Mrs. Pembegül's recipe	
Pembegül Hanımın tarifiyle 		Kayseri Yağlaması -	550 TL
Süzme Yoğurt ve kıymalı nohutlu sos ile		Ayşe Türkten'in tarifiyle 	
Uçhisar Manti		Elde açılmış "Şebit" arasında özenle hazırlanmış kıyma sos ve süzme yoğurt ile	
Thinly rolled out dough filled with minced meat and spices, topped with yogurt, ground beef and chickpeas sauce. Mrs. Pembegül's recipe		Special hand rolled dough specific to Kayseri region, with strained yoghurt and minced meat sauce	
Babaanne Usulü Tepsi Mantısı 	450 TL	Ayşe Türkten's recipe	
Sarımsaklı salça ve yoğurt ile			
Grandma Recipe Traditional Crispy Manti			
Served with garlic tomato paste and yoghurt			



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors



Vegan Seçeneği / Vegan Option

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, sipariş vermeden önce lütfen servis personelini bilgilendiriniz.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering.

Hesabımıza %10 servis ücreti eklenecektir
10% service charge will be added to your bill



ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Nevşehir Tava 	1100 TL	Bakır Sahanda Domates Soslu Pideli Köfte	800 TL
Domates ve biberli kuşbaşı kuzu sırt, ev yapımı bazlama ekmeği ile		Közlenmiş domates, biber ve isli yoğurt ile	
Diced Lamb with Green Pepper and Tomato in Traditional Iron Pan		Grilled Meatballs with Tomato Sauce	
Tender lamb, cooked in iron plate, served with homemade Turkish flatbread		Served in a copper pan with smoked strain yoghurt, buttered pita bread, grilled pepper and tomato	
Kestane Mantarlı Bonfile	1300 TL	Dana Kaburga	1000 TL
Wok tavada ince dilim bonfile parçaları, demi glace sos, kestane mantarı ve ekşi kremalı Kapadokya patatesi ile		Ağır ateşte pişirilmiş dana kaburga kuru meyveli keşkek ve ilikli kemik jus ile	
Sliced Beef Tenderloin with Chestnut Mushrooms		Beef Rib	
Served with Cappadocia-style potatoes, sour cream and demi glace sauce		Slow cooked Beef ribs with 'Keşkek' a dish of mutton coarsely ground wheat with dried fruits and beef stock	
Keçi Peynirli Vejetaryen Lazanya 	700 TL	Tavuk Güveç  	800 TL
Yöresel güveçte lazanya, sotelenmiş ıspanak, mantar, domates sos ve keçi peyniri ile		Yöresel güveçlerde ağır ateşte pişirilmiş sebzeli tavuk parçaları, pilav ile	
Vegetarian Lasagna with Goat Cheese		Chicken Casserole	
Lasagna in traditional casserole, sauteed spinach, mushrooms, tomato sauce with goat cheese		Chicken and veggies slowly cooked in a traditional casserole, served with rice	
Fırında Sebze Güveç  	700 TL	Testi Kebabı  	1200 TL
Yöresel güveçlerde ağır ateşte pişirilmiş taze mevsim sebzeleri, pirinç pilavı ile		Yöremizden geleneksel testi kebabı, firik bulguru ile	
Vegetable Casserole		Traditional Pottery Kebab	
Seasonal veggies, tomato and garlic slowly cooked in a traditional casserole, served with rice		Served with bulgur rice	
Firik Bulgurlu İsli Tavuk Sarma	950 TL	Patlıcan Schnitzel  	700 TL
Pancarlı humus ve limonlu tavuk stok ile		Pekmez sos ve bamyaya turşusu ile	
Smoked Chicken Roll with Firik Rice		Eggplant Schnitzel	
Served with beetroot hummus and lemon chicken stock		Served with molasses sauce and pickled okra	
Dana Madalyon 	1200 TL	Kuzu Mutancana (2 kişiliktir)  	1900 TL
Kereviz püresi ve trüflü bal ile		Yöremizden geleneksel kuzu mutancana, firik bulguru ile	
Beef Tenderloin		Sadece Cuma ve Cumartesi günleri servis edilir	
Served with celery puree and truffle honey		Traditional Lamb Mutancana (for 2 people)	
		Served with bulgur rice	
		Served only on Friday and Saturday	
		Günün Balığı	
		Servis Personeline Sorunuz	
		Fish of the Day	
		Please ask the service staff	



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors







Vegan Seçeneği / Vegan Option

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, sipariş vermeden önce lütfen servis personeline bilgilendiriniz.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering.

Hesabımıza %10 servis ücreti eklenecektir
10% service charge will be added to your bill



TATLILAR / DESSERTS

	Fiyat/Price
Kuru Kaymaklı Zerdali Yahnisi   Pekmezle pişirilmiş, kuru kayısı ve kuru incir püresi, Kaymaklı'dan kuru kaymak, çifte kavrulmuş tahin ve cevizli fındıklı krokan ile Stewed Dried-Appricot and Fig Dried apricot and dried fig puree cooked with molasses, dried clotted cream from Kaymaklı village, toasted tahini and walnut and hazelnut croquant	400 TL
Taşkonaklar Ev Yapımı  Fıstıklı Dolama Baklava Antep fıstıklı, kaymaklı dolama baklava, kaymak ile Taşkonaklar Homemade «Dolama» Baklava Thin baklava dough rolled with pistachios and milk cream	600 TL
Nevzine - Hatice Hanımın Tarifiyle  Yöremizden organik üzüm pekmezli şerbet ve tahin ile Nevzine with Mrs. Hatice's recipe Dough with walnuts, organic grape molasses and tahini	350 TL

	Fiyat/Price
Pişmaniyeli Armut Tatlısı Nar çiçeğinde pişirilmiş armut, dondurma veya kaymak ile Pear with Turkish Fairy Floss Hibiscus poached pear with milk cream and walnut	400 TL
Meyve Tabağı Fruit Platter	500 TL
Dondurma (3 Top) Keçi sütlü dondurma; sade, çikolatalı ve çilekli Ice Cream (3 Scoops) Goat's milk ice cream; plain, chocolate and strawberry	300 TL



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors



Vegan Seçeneği / Vegan Option

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, sipariş vermeden önce lütfen servis personelini bilgilendiriniz.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering.

Hesabımıza %10 servis ücreti eklenecektir
10% service charge will be added to your bill



...with Love

