

# Moniq

Moniq

Kapadokya hikayemiz, annem Monique'in 2005 yılında arkadaşlarıyla bölgeyi gezmeye gelip Uçhisar'a, özellikle de otelimizin girişinde üzerinde asmanın hâlâ durduğu harabeye aşık olmasıyla başladı. Bu ziyaret, yıllar içinde 25 odaya büyüyen Taşkonaklar'ın ve nihayetinde annemin adından ilham alan restoranımızın doğmasına vesile oldu.

Bize göre Kapadokya'yı özel kılan, burada yüzyıllardır iç içe yaşamış Rum, Ermeni ve Türk kültürlerinin sofralarımıza bıraktığı zengin mirastır. Moniq'teki en önemli amacımız da bu mirası, sizin Kapadokya deneyiminize katmak.

Bunun için menümüzde mümkün olduğunca bölge yemeklerine yer veriyor, sunduğumuz her tabakta yöresel dokunuşlar olmasına ve her ürünü kendi yöresinden temin etmeye özen gösteriyoruz. Yöremize özgü ve özgün tabaklar sunuyoruz. 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 Cappadocia story began in 2005, when my mother Monique came to explore the region with friends and fell in love with Uçhisar — especially with the ruin at what is now our hotel's entrance, where a vine still stood. That visit set in motion what would become Taşkonaklar, a 25-room hotel, and eventually our restaurant, named after her.*

*To us, what makes Cappadocia special is the rich heritage that the Greek, Armenian and Turkish cultures who have lived side by side here for centuries have left on our tables. At Moniq, our main goal is to bring that heritage into your own experience of Cappadocia.*

*We take care that every dish carries a local touch, and that each ingredient comes from the region it truly belongs to. We serve dishes that are true to our region, yet distinctly our own. In doing so, and to support our local economy, we turned to the women of our village, and their handmade flavors now have a place on our menu. The names you'll find on the following pages belong to these precious hands. Because without them, there would be no Cappadocia...*

*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 Kırsehir cities.

# BAŞLANGIÇLAR

Moniq

Fiyat / **Price**

## Şarküteri ve Peynir Tabağı — 1700 TL
Tütsülenmiş bonfile, Kayseri'den gün kurusu pastırma, kurutulmuş dana eti, peynir ve kuru meyveler
**Charcuterie & Cheese Platter**
Roast beef, sun-dried Kayseri pastrami, cured beef, cheeses, and dried fruits

## Anadolu Churros Tabağı — 750 TL
Bağ (Tatlı), Mağara (Tuzlu), Volkan (Acılı) Churroslar;
isli tahinli yoğurtlu dip sos eşliğinde
**Anatolian Churros Platter**
A trio of signature churros: Bağ (sweet), Mağara (savory), and Volkan (spicy), served with a smoked tahini yogurt dip

## Romesco Soslu Patlıcan Tartar — 700 TL
Köz patlıcan, ev yapımı kestane mantarı turşusu ve tarhana cipsi
**Eggplant Tartare with Romesco Sauce**
Fire-roasted eggplant, house-pickled chestnut mushrooms, and tarhana crisp

## Moniq Sebzeli Katık — 650 TL
Çırpılmış yoğurt, karamelize Brüksel lahanası, kavrulmuş ceviz ve taze chili biber
**Moniq Garden Katık**
Whipped yogurt, caramelized Brussels sprouts, toasted walnuts and fresh chili peppers

## Çıtır Kapadokya Patatesi — 550 TL
Özel baharatlarla hazırlanmış çıtır patatesler
**Crispy Cappadocia Potatoes**
Crispy potatoes seasoned with special spices

Glütensiz / Gluten-free · Vejeteryan / Vegetarian · Vegan · Yöresel lezzetler / Local Flavors · VO Vegan Seçeneği / Vegan Option

*Menüde belirtilen fiyatlara servis ücreti dahil değildir. / A service charge is not included in the menu prices*

*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.

# SALATALAR / SALADS

Fiyat / Price

## Izgara Bonfile Salata — 1100 TL
Bitter yeşillikler, köz kapya biber, sotelenmiş mantar,
soğan turşusu ve ızgara bonfile dilimleri
**Grilled Beef Tenderloin Salad**
Bitter greens, fire-roasted red pepper, sautéed mushroom,
pickled onion, and grilled beef tenderloin slices

## Izgara Tavuk Salata — 700 TL
Taze mevsim yeşillikleri, kuru üzüm, kavrulmuş badem ve
ballı hardallı ızgara tavuk dilimleri
**Grilled Chicken Salad**
Fresh seasonal greens, raisins, toasted almond, and grilled chicken slices
with honey mustard dressing

## Ege Salatası — 700 TL
Mevsim yeşillikleri, mısır, domates ve ezine peyniri
**Aegean Salad**
Seasonal greens, sweet corn, tomatoes, and Ezine cheese

# HAMUR İŞLERİ

## Uçhisar Mantısı — 900 TL
Süzme yoğurt ve kıymalı nohut sos eşliğinde
**Uçhisar Manti**
Traditional Turkish dumplings with strained yogurt
and minced meat & chickpea sauce

## Köz Patlıcan Dolgulu Vegan Mantı — 850 TL
Köz patlıcan dolgulu el yapımı mantı, zeytinyağlı domates sos
**Manti Filled with Fire-Roasted Eggplant**
Handcrafted mantı filled with fire-roasted eggplant,
served with olive oil tomato sauce

## Tarhana Kremalı Penne — 750 TL
Tarhana kreması ve çıtır pastırma
**Penne with Tarhana Cream**
Served with tarhana cream and crispy pastrami

Glütensiz / Gluten-free · Vejeteryan / Vegetarian · Vegan · Yöresel lezzetler / Local Flavors · Vegan Seçeneği / Vegan Option

*Menüde belirtilen fiyatlara servis ücreti dahil değildir. / A service charge is not included in the menu prices*

*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.

# ANA YEMEKLER

Fiyat / **Price**

## Ispanak Kremali Tavuk But — 1000 TL
Izgara tavuk but, ıspanaklı krema sos ve yabani pirinç
**Chicken thigh with Creamy Spinach sauce**
Grilled chicken thigh, creamy spinach and wild rice.

## Kapadokya Testi Kebabı — 2000 TL
Özenle seçilmiş baharatlarla dinlendirilen dana eti, Kızılırmak'ın
kadim topraklarından gelen geleneksel testi içinde ağır ağır pişirilerek
isli firik bulguru eşliğinde servis edilir
**Cappadocia Pottery Kebab**
Tender beef marinated with carefully selected spices is slow-cooked
in a traditional clay pot, crafted from the ancient lands of the Kızılırmak region,
and served with smoked freekeh bulgur

## Izgara Köfte — 1150 TL
Tereyağında kızarmış ekmek, tütsülenmiş taze fasulye ve patates kızartması
**Grilled Meatballs**
Served with butter-toasted bread, smoked green beans, and French fries

## Mantar Şinitzel — 1100 TL
Glutensiz pane ile kaplı istiridye mantarı ve tütsülenmiş ızgara sebzeler
**Mushroom Schnitzel**
Gluten-free breaded oyster mushrooms served with smoked grilled vegetables

## Kapadokya Patatesi — 900 TL
Yaz sebze dolgulu, badem kreması ve inci soğan turşusu
**Vegan Cappadocia Potatoes**
Stuffed with summer vegetables, served with almond cream
and pickled pearl onions

Glütensiz / Gluten-free · Vejeteryan / Vegetarian · Vegan · Yöresel lezzetler / Local Flavors · VO Vegan Seçeneği / Vegan Option

*Menüde belirtilen fiyatlara servis ücreti dahil değildir. / A service charge is not included in the menu prices*

*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.

# GOURMET BURGER & SANDVİÇ SEÇKİSİ

Fiyat / **Price**

## Anadolu Burger — 1100 TL
200g et, ekşi mayalı ekmek, pastırma, ballı karamelize soğan,
roka, kornişon turşu, köz patlıcan sos ve eski kaşar
**Anatolian Burger**
200g beef patty, sourdough bun, Turkish pastrami, honey-glazed
caramelized onions, smoked eggplant purée, aged Kashar cheese

## Steak Sandviç — 950 TL
Dana bonfile, sotelenmiş kestane mantarı, roka, kornişon turşu ve parmesan
**Steak Sandwıch**
Tenderloin steak, sautéed chestnut mushrooms, wild rocket, cornichon pickles,
and shaved Parmesan

## Old School Burger — 1000 TL
200g et, ekşi mayalı ekmek, kıvırcık, domates, soğan ve kornişon turşu
**Old School Burger**
200g beef patty, sourdough bun, lettuce, tomato, fresh onion,
and cornichon pickles

## Tütsülü Tavuk Sandviç — 850 TL
Ev yapımı mangal sos, cheddar ve chipotle mayonez
**Smoked Chicken Sandwich**
Smoked chicken, hand-made barbecue sauce, aged Cheddar,
and chipotle mayonnaise

## Fit Sandviç — 700 TL
Esmer ekmek, ezine, poşe sebzeler ve guacamole sos
**Fit Sandwıch**
Brown bread, Ezine cheese, poached seasonal vegetables,
and guacamole

Glütensiz / Gluten-free · Vejeteryan / Vegetarian · Vegan · Yöresel lezzetler / Local Flavors · VO Vegan Seçeneği / Vegan Option

*Menüde belirtilen fiyatlara servis ücreti dahil değildir. / A service charge is not included in the menu prices*

*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.

*...with Love*