



Moniq

Moniq

Kapadokya hikayemiz 2005 yılında annem Monique'in arkadaşları ile bölgeyi gezmeye gelip Uçhisar'a ve özellikle de otelimizin girişindeki, üzerindeki asmanın hâlâ 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.

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. 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.





SANDVIÇ VE TOSTLAR / SANDWICHES AND TOASTS

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Fit Sandviç 	450 TL	Bazlama Ekmeginde Karışık Tost	450 TL
Esmer ekmek arasında Ezine peyniri ve domates, mevsim yeşillikleri ile		Kaşarlı ve kasap sucuklu tost, patates kızartması ile	
Fit Sandwich		Mixed Toast in Turkish Bazlama Bread	
White cheese and tomato in brown bread, served with seasonal greens		With yellow cheese and Turkish sucuk, served with French fries	
Izgara Tavuk Sandviç	500 TL	Club Sandviç	500 TL
Taze baharatlı ızgara tavuk, köz biberli ve organik Çubuk turşulu, patates kızartması ile		Bazlama ekmeginde, patates kızartması ile	
Grilled Chicken Sandwich		Club Sandwich	
Marinated with fresh herbs, roasted capia pepper and organic pickle, served with French fries		In Turkish flat bread with French fries	
		Izgara Sebzeli Sandviç 	400 TL
		Ev yapımı acılı domates sosu ve mevsim yeşillikleri ile	
		Grilled Veggies	
		With homemade spicy tomato sauce, served with seasonal greens	

SALATALAR / SALADS

Izgara Bonfile Salatası 	650 TL	Narlı Cevizli Yeşil Salata  	400 TL
Bitter yeşillikler, kapyra biber, mor soğan ve ızgara bonfile dilimleri, narenciye sos ile		Taze yeşillikler üzerine elma, nar ve ceviz, vinegret sos ile	
Beef Salad		Green Salad	
Bitter green leaves, capia pepper, red onion and sliced grilled beef tenderloin with citrus dressing		Served with pomegranate, apple, walnut and vinaigrette dressing	
Izgara Tavuk Salata 	450 TL	Ege Salatası   	400 TL
Taze mevsim yeşillikleri, kuru üzüm, sotelenmiş badem ve ızgara tavuk dilimleri, ballı hardallı sos ile		Mevsim yeşillikleri, mısır, domates, yöresinden Ezine peynir, vinegret sos ile	
Grilled Chicken Salad		Aegean Salad	
Fresh green leaves, raisins, roasted almond and sliced grilled chicken with honey and mustard dressing		Seasonal green leaves, sweet corn, tomato and Ezine cheese with vinaigrette dressing	

BAŞLANGIÇLAR / APPETIZERS

Çıtır Çıtır Patates	300 TL	Ev Yapımı İçli Köfte (2 Adet)	450 TL
(Kıyık patates)  		Bulgur Balls Stuffed with Minced Meat	
Thin Sliced Crispy Cappadocia Potatoes		Şarküteri ve Peynir Tabağı	1000 TL
Ezine Peynirli Mücver 	300 TL	Tütsülenmiş bonfile, Kayseri'den gün kurusu pastırma, tuzda kurutulmuş dana eti, peynir ve kuru meyveler ile	
Zucchini Hash Browns with Ezine Cheese		Charcuterie and Cheese Platter	
Acılı Kanat 	350 TL	Roast beef, pastrami and salted dry-cured beef tenderloin with cheese and dried fruits	
Taze kereviz ile			
Spicy Chicken Wings			
with fresh celery			



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors



Vegan Seçeneği / Vegan Option

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, sipariş vermeden önce lütfen servis personelinizi 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



BURGERLER / BURGERS

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Bonfile Burger Şefin özel sosu, 200 gr bonfile eti, karamelize soğan ve patates kızartması ile	700 TL	Kaburgalı Burger 4-5 saat ağır ateşte pişirilmiş dana kaburga, sote mantar ve turşulu yoğurt sos, patates kızartması ile	700 TL
Steak Burger 200 gr steak with Chef's special sauce, served with caramelized onion and French fries		Beef Ribs Burger 4-5 hours slow cooked beef ribs, sauteed mushrooms and pickled yogurt sauce with French fries	
Ev Yapımı Cheeseburger Şefin özel sosu, 170 gr köfte, çedar peyniri yanında patates kızartması ile	700 TL	Çıtır Tavuk Burger Kızarmış çıtır tavuk acı-tatlı sos yanında patates kızartması ile	650 TL
Homemade Cheeseburger 170 gr meatball with Chef's special sauce and cheddar, served with French fries		Crispy Chicken Burger Crispy chicken and sweet-chili sauce with French fries	

HAMUR İŞLERİ / PASTA

Uçhisar Mantısı (V)	550 TL	Spagetti (V)	400 TL
Şüzme Yoğurt ve kıymalı nohutlu sos ile		Pesto veya Bolonez sos ile	
Uçhisar Manti Thinly rolled out dough filled with minced meat and spices, topped with yogurt, ground beef and chickpeas sauce		Spaghetti With Pesto or Bolognese sauce	
Köz Patlıcan Dolgulu Manti - Pembegül Hanımın tarifiyle (V) (V)	450 TL	Kaburgalı Fettucini Krema, mantar ve kapy biberli	600 TL
Zeytinyağlı domates sos ile Vegan Manti		Fettucini with Beef Ribs With cream, mushrooms and capia pepper	
Manti stuffed with roasted aubergine Mrs. Pembegül's recipe		Acı Domates Soslu Sebzeli Penne (V)	400 TL
		Mevsim sebzeleri ve özel ev yapımı domates soslu üzerinde Erzincan tulum peyniri ile	
		Penne with Veggies and Spicy Tomato Sauce with homemade special tomato sauce served with Erzincan tulum cheese	

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Ev Yapımı Anne Köftesi (V)	750 TL	Sebze Güveç (V) (V)	700 TL
Közlenmiş domates, biber ve patates kızartması ile		Ağır ateşte pişirilmiş organik mevsim sebzeleri, pilav ile	
Homemade Grilled Meat Balls Served with grilled pepper, tomato and French fries		Vegetable Casserole Slow cooked seasonal veggies with tomato and garlic, served with rice	
Izgara Tavuk (V)	750 TL	Patlıcan Schnitzel (V) (V)	700 TL
Patates kızartması veya pilav ile		Pekmez sos ve bamya turşusu ile	
Grilled Chicken With rice or French fries		Eggplant Schnitzel With molasses sauce and pickled okra	
Nevşehir Tava (V)	1100 TL	Testi Kebabı (V) (V)	1200 TL
Domates ve biberli kuşbaşı kuzu sırt, ev yapımı bazlama ekmeği ile		Yöremizden geleneksel testi kebabı, firik bulguru ile	
Diced Lamb with Green Pepper and Tomato in Traditional Iron Pan Tender lamb, cooked in iron plate, served with homemade Turkish flatbread		Traditional Pottery Kebab Served with bulgur rice	



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors



Vegan Seçeneği / Vegan Option

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, sipariş vermeden önce lütfen servis personelinizi 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		Fiyat/Price
Balkabaklı Tarçınlı Muhallebi Balla karamelize edilmiş badem, ceviz ve bisküvi krokan ile Pumpkin Pudding with Cinnamon Almond, walnuts caramelized with honey and crumble	350 TL	Fesleğenli Profiterol Profiteroles with Fresh Basil	400 TL
Türk Kahveli Sufle Keçi sütü dondurma ile Souffle with Turkish Coffee Served with goat's milk ice cream	400 TL	Meyve Tabağı Fruit Platter	500 TL
Vişneli Brownie  Brownie with Cherry	350 TL	Dondurma (3 Top) Keçi sütü dondurma, sade, çikolata ve çilekli Ice Cream (3 Scoops) Goat's milk ice cream, plain, chocolate and strawberry	300 TL
		Baklava Cheesecake Ev yapımı şerbet ile 'Baklava' Cheesecake With homemade syrup	650 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