

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.

Moniq

Fiyat / **Price**

Günün Çorbası — 430 TL
Soup of the Day

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

Fellah Köfte — 600 TL
Asma cacığı ile tamamlanan geleneksel fellah köfte
Traditional fellah köfte, served with a cacık of strained yogurt and vine leaves

Cevizli Mantar Pate (VO) — 650 TL
Pastırma cipsi ile cevizli mantar pate
Walnut and mushroom pâté, finished with crispy pastrami

Nevşehir Usulü Steak Tartar — 800 TL
Steak tartar, asma yaprağı, Kapadokya üzüm pekmezi
Steak tartare, vine leaf, Cappadocian grape molasses

Kuru Domatesli Fasulye Piyazı — 650 TL
Fasulye, yeşil zeytin, ekşi ot, kuru domates ve sumaklı nar ekşisi sos
White beans, green olives, sour herbs, sun-dried tomatoes and a sumac-pomegranate molasses dressing

Sebze Tempura — 550 TL
Köy pazarından mevsim sebzeleri, yeşil dip sos
Seasonal vegetables from the village market, with green dipping sauce

Köz Patlıcan — 650 TL
Köz patlıcan, ceviz, karamelize soğan ve tahinli yoğurt sos
Fire-roasted eggplant, walnut, caramelized onions and tahini yogurt sauce

İsli Soğan Dolması — 700 TL
Tütsülü yoğurt ile
Smoked stuffed onion, served with smoked yogurt

Paylaşımlık Meze Tabağı — 1500 TL
Şefin meze seçkisinden dilediğiniz üç lezzet
Choose any three selections from the chef's mezze collection

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

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.

SICAK BAŞLANGIÇLAR / **HOT STARTERS**

Moniq

Fiyat / **Price**

Yaprak Ciğer — 900 TL
İnce dilimlenmiş baharatlı ciğer, kıtır soğan ve maydanoz
Thinly sliced seasoned liver, crispy onions and parsley

Kaburgalı İçli Köfte — 1250 TL
Ağır ateşte pişirilmiş kaburga, isli yoğurt, pekmezle fermente lahana, antep fıstığı
Traditional stuffed bulgur shell with slow-cooked short rib, smoked yogurt, molasses fermented cabbage and pistachio

Ali Nazik Atom — 1150 TL
Arnavut biberle sotelenmiş dana eti, köz patlıcanlı süzme yoğurt
Beef sautéed with dried peppers, served over strained yogurt, blended with fire-roasted eggplant

Mantar Köpüğü Dolgulu Tatlı Patates — 800 TL
Cevizli biber ezmesi ve üzüm pekmez sos
Sweet potato filled with mushroom espuma, served over walnut pepper paste and grape molasses

Pastırmalı Humus — 750 TL
Gün kurusu pastırma ve turşu
Hummus, cured pastrami and pickles

Şıhıl Mahşi — 750 TL
Nohutlu kıyma dolgulu kızarmış kabak, tuzlu yoğurt
Fried zucchini stuffed with minced beef and chickpeas, served with salted yogurt

Ispanak Dolgulu Vegan İçli Köfte — 700 TL
Balkabaklı irmik hamuru, vegan mayonez ve kavrulmuş ceviz
Traditional İçli Köfte reimagined with a spinach filling and pumpkin-infused semolina dough, served with vegan mayonnaise and toasted walnuts

Çıtır Kapadokya Patatesi — 800 TL
Sucuk içi ve yoğurt sos
Crispy Cappadocian potato, served with spiced sucuk filling and yogurt sauce

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.

SALATALAR / **SALADS**

Moniq

Fiyat / **Price**

Narlı Cevizli Yeşil Salata — 700 TL
Köy pazarından taze yeşillikler, elma ve vinegret sos
Fresh greens from the village market with apple, pomegranate, walnuts and vinaigrette

Peynirli Roka Salatası — 750 TL
Çeri domates, Ezine Peyniri, fındık turp, bitter yeşillikler ve vinegret
Rocket leaves with walnuts, cherry tomatoes, baby radishes, bitter greens and vinaigrette

Gavurdağ Salatası — 700 TL
Domates, salatalık, soğan, köy biberi, ceviz ve nar ekşili zeytinyağı
A traditional Anatolian salad with tomatoes, cucumbers, onion,
village peppers, onions, walnuts, pomegranate molasses and extra virgin olive oil

Kök Sebzeli Lahana Salatası — 750 TL
Tütsülenmiş Lahaba ve lspanak, kök sebzeler ve mağara peyniri
Root Vegetable & Cabbage salad
Smoked cabbage and spinach, root vegetables an cave-aged cheese

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.

HAMUR İŞLERİ / DOUGH & DUMPLINGS

Moniq

Fiyat / **Price**

Kayseri Yağlaması — 1000 TL
Elde açılmış şebit katları, kıymalı harç ve süzme yoğurt
Traditional Kayseri-style layered flatbread with seasoned minced beef, served with strained yogurt

Uçhisar Mantısı — 900 TL
Pembegül Hanım'ın tarifiyle, Süzme yoğurt ve kıymalı nohut sos
Traditional Turkish mantı, Pembegül Hanım's recipe served with strained yogurt, minced beef and chickpea sauce

Babaanne Usulü Tepsi Mantı — 850 TL
Sarımsaklı salça sos ve yoğurt
Traditional oven-baked tray mantı, served with garlic tomato sauce and yogurt

Köz Patlıcan Dolgulu Vegan Mantı — 850 TL
Pembegül Hanım'ın tarifiyle, zeytinyağlı domates sos
Pembegül Hanım's recipe vegan mantı filled with fire-roasted eggplant, served with olive oil tomato sauce

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.

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Moniq

Fiyat / **Price**

Kapadokya Testi Kebabı — 2100 TL
Baharatlarla dinlendirilmiş dana eti, bulgur pilavı
Pottery Kebab; beef marinated with spices, bulgur pilaf

Asma Yaprağı Küllü Kuzu Sırt — 2650 TL
Peynir kremalı mini kumpir, glace mantar, mini havuç,
arpacık soğan ve meyve aromalı demi-glace
Lamb loin coated in vine leaf ash, served with a cheese-filled baby potato,
glazed mushrooms, baby carrots, pearl onions and a fruit-infused demi-glace

Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga — 2300 TL
Odunsu sebze püresi, ev yapımı mangal sos
Slow-cooked beef short ribs, served with roasted root vegetable purée
and house barbecue sauce

Kuzu Mutancana (2 Kişilik) — 3000 TL
Osmanlı mutfağının köklü lezzetlerinden, kuru meyveler ve
baharatlarla ağır ateşte pişirilmiş kuzu eti, isli firik bulguru
One of the signature dishes of Ottoman cuisine, slow-cooked lamb
with dried fruits and aromatic spices, served with smoked freekeh

Kestane Mantarlı Bonfile — 2300 TL
Kestane mantarlı kremalı demi-glace, hardallı mini patates
Thinly sliced beef tenderloin, creamy chestnut mushroom demi-glace,
mustard-infused baby potatoes

Kuzu Pirzola — 2250 TL
Mevsim sebzeleri, confit soğan, közlenmiş domates ve vişneli Hollandez sos
Grilled lamb chops, served with seasonal vegetables, confit onion,
roasted tomato and cherry Hollandaise

Çerkez Peyniri Dolgulu Köfte — 1450 TL
Kızarmış ekşi mayalı ekmek, ipeksi soğan kreması ve tütsülenmiş sebze salatası
Grilled beef rolls filled with smoked Circassian cheese, served on toasted sourdough
with silky onion purée and smoked vegetable salad

Saray Usulü Limonlu Tavuk — 1450 TL
Bulgur Pilavı ile
Lemon-marinated chicken thigh inspired by Ottoman palace cuisine,
served with smoked freekeh

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.

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Moniq

Fiyat / **Price**

Mantar Schnitzel — 1100 TL
Glutensiz pane ile kaplanmış istiridye mantarı, taze börülce salatası ve pekmez sos
Oyster mushroom schnitzel coated in a gluten-free crumb, served with fresh black-eyed pea salad and pomegranate molasses reduction.

Sebze Steak — 1200 TL
Mevsim sebzeleri, şalgam püresi ve mantarlı demi-glace
Vegetable steak, served with seasonal vegetables, turnip purée and mushroom demi-glace

Günün Balığı — 1600 TL
Fish of the day

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