



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 harabeye 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.

SANDVIÇ VE TOSTLAR / SANDWICHES AND TOASTS

Moniq

Fiyat/Price

Fit Sandviç

700 TL

Esmer ekmek arasında Ezine peyniri ve domates, mevsim yeşillikleri ile

Fit Sandwich

White cheese and tomato in brown bread, served with seasonal greens

Izgara Tavuk Sandviç

850 TL

Taze baharatlı ızgara tavuk, köz biberli ve organik çubuk turşulu, patates kızartması ile

Grilled Chicken Sandwich

Marinated with fresh herbs, roasted capia pepper and organic pickle, served with French fries

Bazlama Ekmeğinde Karışık Tost

750 TL

Kaşarlı ve kasap sucuklu tost, patates kızartması ile

Mixed Toast in Turkish Bazlama Bread

With yellow cheese and Turkish sucuk, served with French fries

Club Sandviç

800 TL

Bazlama ekmeğinde, patates kızartması ile

Club Sandwich

In Turkish flat bread with French fries

Izgara Sebzeli Sandviç

700 TL

Ev yapımı acılı domates sosu ve mevsim yeşillikleri ile

Grilled Veggies

With homemade spicy tomato sauce, served with seasonal greens



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.



SALATALAR / SALADS

Moniq

Fiyat/Price

Narlı Cevizli Yeşil Salata

Taze yeşillikler üzerine elma, nar ve ceviz, vinegret sos ile
Green Salad

Served with pomegranate, apple, walnut and vinaigrette dressing

700 TL

Ege Salatası

Mevsim yeşillikleri, mısır, domates, yöresinden Ezine peynir,
vinegret sos ile

Aegean Salad

Seasonal green leaves, sweet corn, tomato and Ezine cheese
with vinaigrette dressing

700 TL

Izgara Tavuk Salata

Taze mevsim yeşillikleri, kuru üzüm, sotelenmiş badem ve
ızgara tavuk dilimleri, ballı hardal sos ile

Grilled Chicken Salad

Fresh green leaves, raisins, roasted almond and
sliced grilled chicken with honey and mustard dressing

900 TL

Izgara Bonfile Salatası

Bitter yeşillikler, kapy biber, mor soğan ve
ızgara bonfile dilimleri, narenciye sos ile

Beef Salad

Bitter green leaves, capia pepper, red onion and
sliced grilled beef tenderloin with citrus dressing

1100 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.



BAŞLANGIÇLAR / APPETIZERS

Moniq

Fiyat/Price

Çıtır Çıtır Patates (Kapadokya Kıraç Patates)  
Thin Sliced Crispy Cappadocia Potatoes

550 TL

Ev Yapımı İçli Köfte (2 Adet)
Bulgur Balls Stuffed with Minced Meat

750 TL

Ezine Peyirli Mücver 
Zucchini Hash Browns with Ezine Cheese

700 TL

Acılı Kanat 
Taze kereviz ile
Spicy Chicken Wings
with fresh celery

850 TL

Şarküteri ve Peynir Tabağı
Tütsülenmiş bonfile, Kayseri'den gün kurusu pastırma,
tuzda kurutulmuş dana eti, peynir ve kuru meyveler ile
Charcuterie and Cheese Platter
Roast beef, pastrami and salted dry-cured beef tenderloin
with cheese and dried fruits

1700 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.



BURGERLER / BURGERS

Smash Burger

Sulu ve çıtır köfte, taze marul, domates, turşu ve özel sos, patates kızartması ile

Smash Burger

Juicy, crispy beef patty with fresh lettuce, tomato, pickles, and special sauce. Served with French fries.

Cheese Smash Burger

1100 TL

Sulu ve çıtır köfte, erimiş peynir, taze marul, domates, turşu ve özel sos, patates kızartması ile

Cheese Smash Burger

Juicy, crispy beef patty with melted cheese, fresh lettuce, tomato, pickles, and special sauce. Served with French fries.

Asado Burger

1450 TL

Kızarmış hamburger ekmeği arasında 8 saat pişirilmiş dana kaburga, taze yoğurt soslu

Asado Burger

8-hour slow-cooked beef ribs served with fresh yogurt sauce on a toasted bun

Çıtır Tavuk Burger

900 TL

Kızarmış çıtır tavuk acı-tatlı sos yanında patates kızartması ile

Crispy Chicken Burger

Crispy chicken and sweet-chili sauce with French fries



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.



HAMUR İŞLERİ / PASTA

Moniq

Fiyat/Price

Nevşehir Acılısı ile Sebzeli Penne 
Penne with spicy Nevşehir tomato sauce with Vegetables

800 TL

Asado Fettucini

8 saat pişirilmiş dana kaburga, kırmızı biber
ve mantarlı makarna ile

Asado Fettucini

8-hour slow-cooked beef ribs with red pepper and
mushroom pasta

1250 TL

Kıymalı Spagetti



Pesto veya Bolonez sos ile

Spaghetti

With Pesto or Bolognese sauce

850 TL

Uçhisar Mantısı



Süzme Yoğurt ve kıymalı nohutlu sos ile

Uçhisar Manti

Thinly rolled out dough filled with minced meat
and spices, topped with yogurt,
ground beef and chickpeas sauce

900 TL

Köz Patlıcan Dolgulu Manti - Pembegül Hanımın tarifiyle

 

Zeytinyağlı domates sos ile Vegan Manti

Manti Stuffed with Roasted Aubergine

Mrs. Pembegül's recipe

850 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.



ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Moniq

Fiyat/Price

Izgara Tavuk

Patates kızartması veya pilav ile

Grilled Chicken

With rice or French fries

1100 TL

Izgara Köfte

Izgara köfte pilav veya patates kızartması ile

Grilled Meatballs

Grilled meatballs served with rice or French fries

1150 TL

Belçika Köftesi Monique Hanımın Tarifıyla

Domates sosunda pişirilmiş Belçika köfteleri, patates kızartması ile

Belgian Meatballs - Madame Monique's Recipe

Meatballs cooked in tomato sauce, served with French fries

1250 TL

Testi Kebabı

Yöremizden geleneksel testi kebabı, firik bulguru ile

Traditional Pottery Kebab

Served with bulgur rice

2000 TL

Izgara Enginar

Soya kreması ve közlenmiş mısır ile

Grilled Artichoke

Soy cream and roasted corn

900 TL

Mantar Schnitzel

İstiridye mantar schnitzel, ekşili pekmez sos ve confit sebzeler ile

Mushroom Schnitzel

Crispy oyster mushroom schnitzel with tangy molasses sauce and confit vegetables

1100 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.



TATLILAR / DESSERTS

Moniq

Fiyat/Price

Ev Yapımı Profiterol
Homemade Profiterole

650 TL

Türk Kahveli Sufle
Keçi sütlü dondurma ile
Souffle with Turkish Coffee
Served with goat's milk ice cream

600 TL

Balkabaklı Tarçınlı Muhallebi
Balla karamelize edilmiş badem, ceviz ve bisküvi krokan ile
Pumpkin Pudding with Cinnamon
Almond, walnuts caramelized with honey and crumble

650 TL

Baklava Cheesecake
Ev yapımı şerbet ile
'Baklava' Cheesecake
With homemade syrup

900 TL

Glutensiz Vişneli Brownie  
Gluten-Free Brownie with Cherry

750 TL

Dondurma (3 Top) 
Keçi sütlü dondurma, sade, çikolatalı ve çilekli
Ice Cream (3 Scoops)
Goat's milk ice cream, plain, chocolate and strawberry

500 TL

Meyve Tabağı
Fruit Platter

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.



...with Love

