



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.

Günün Çorbası

Soup of the Day

430 TL

Tandır Çorbası

8 Saat güveçte pişmiş tandır eti, bulgur ve gün kurusu salça, özel ekşi acı krema ile

Tandır Soup

Tandoor meat cooked in a clay pot for 8 hours, bulgur, sun-dried tomato paste, and a special sour and spicy cream.

750 TL

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD APPETIZERS

Asma Cacıklı Fellah Köfte

Bulgur balls with strained yoghurt and brined vine leaves

600 TL

Burçak

Osmanlı mutfağından burçak (bezelye) kreması, kabak çekirdeği ve kuru dut ile
Pea cream inspired by Ottoman cuisine, pumpkin seeds, dried mulberries

650 TL

Cevizli Mantar Pate

Pastırma cipsi ile

Walnut Mushroom Pâté

Crispy pastırma

650 TL

Vişne ile Pişirilmiş Kereviz

Fermente pancar ile

Celery Cooked with Sour Cherry

Topped with fermented beetroot

680 TL

Kabak Tempura

Zucchini Tempura with fresh yoghurt sauce

630 TL

Kuru Domatesli Fasülye Piyaz

White bean salad, onion, green olives and sun-dried tomato

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 personelinizi bilgilendiriniz.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering.



SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD APPETIZERS

Moniq

Fiyat/Price

Yoğurtlu Yeşil Mercimek Kavurması

Çıtır nohut ve kurutulmuş soğan ile

Warm Green Lentil with Yogurt

Sautéed green lentils with crispy chickpeas and dried onions, served with yoghurt

600 TL

Köz Patlıcan

Karamelize soğanlı ve tahinli, yoğurt sos ile

Charred Eggplant

with caramelized onions, tahini and yoghurt sauce

650 TL

Karamelize Soğan Dolması

Acılı tütsü yoğurt ile

Caramelized Onion Dolma

with spicy smoked yoghurt

700 TL

Nevşehir Usulü Steak Tartar

Kapadokya asma yaprağında hardal turşusu ve pekmez ile hazırlanmış Steak Tartar

Nevşehir Style Steak Tartar

Served on Cappadocia vine leaf, prepared with mustard pickles and grape molasses

800 TL

Paylaşımık Meze Tabağı

Sececeğiniz 3 çeşit meze

Mezze Platter

3 mezzes of your choice

1.500 TL



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors



Vegan Sececeği / 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.



SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD APPETIZERS

Moniq

Fiyat / Price

Şarküteri Tabağı

Tütsülenmiş bonfile, Kayseri'den 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

1.700 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

1.400 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.



SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT APPETIZERS

Moniq

Fiyat/Price

Ev Yapımı İçli Köfte (2 Adet)
Bulgur balls stuffed with minced meat (2 pieces)

750 TL

Ev Yapımı Kaburgalı İçli Köfte
Bulgur ball stuffed with slow cooked beef ribs




1200 TL

Pastırmalı Humus  
Hummus with pastrami



750 TL

Ezine Peynirli Mücver 
Mucver with Ezine cheese


600 TL

Şefin Vegan Haşlama İçli Köftesi   
Nohutlu ıspanak kavurma ile
Chef's Anatolian Vegan Dumpling
A delicate semolina shell filled with spiced chickpea and
sautéed spinach



700 TL

Şihıl Mahşı  
Nohutlu kıyma dolugulu kızarmış kabak, tuzlu yoğurt ile
Şihıl Mahşı
Fried zucchini stuffed with spiced ground meat and
chickpeas served with salted yoghurt



750 TL

Mantar Köpüğü Dolgulu Tatlı Patates Kızartması 
Köz biberli dip sos
Mushroom Foam Stuffed Sweet Potato Fries
with roasted pepper dip sauce

950 TL

Közlenmiş Pırasa Kalbi  
Charred Leek Heart

750 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

1150 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 personelinizi bilgilendiriniz.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering.



SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT APPETIZERS

Moniq

Fiyat/Price

Sucuk İçli Çıtır Kapadokya Patatesi   
Thin sliced crispy Cappadocia potatoes
with Turkish 'Sucuk' and strained yoghurt

800 TL

Kıtır Soğanlı Yaprak Ciğer
Sauteed beef liver with crispy onions

900 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.






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 peyniri ve vinegret sos ile
Aegean Salad
Seasonal green leaves, sweet corn, tomato,
Ezine cheese with vinaigrette dressing


700 TL

Cevizli Roka Salatası  
Kaman cevizi, kırmızı turp ve bitter yeşillik sos ile
Rocket Salad
Walnuts, red radish and bitter green dressing


750 TL

Şerit Salata 
İsli firik, nar ekşili soya sosu
Ribbon Salad
Smoked freekeh, pomegranate molasses–soy dressing

750 TL

Gavurdağı Salatası 
Domates, salatalık, biber ve ceviz ile hazırlanan;
nar ekşisi ve zeytinyağı ile harmanlanmış yöresel salata
Gavurdağı Salad
A traditional regional salad prepared with tomatoes, cucumbers,
peppers, and walnuts, tossed with pomegranate molasses and olive oil

700 TL

Mağara Peynirli İsli Cibes Salatası 
Kök sebzeler, zeytinyağlı vinegret
Smoked Chibes Salad with Cave Cheese
Root vegetables, olive oil vinaigrette

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.



HAMUR İŞLERİ / TURKISH SAVORY DOUGH

Moniq

Fiyat / Price

Keçi Peynirli Ev Yapımı Erişte

Elde kesilmiş erişte, yöresinden keçi peyniri, kabak çekirdeği ve ceviz ile

Hand cut homemade special Turkish noodle with goat cheese served with walnuts and pumpkin seeds

850 TL

Kayseri Yağlaması - Ayşe Türkten'in tarifıyla

Elde açılmış "Şebit" arasında özenle hazırlanmış kıyma sos ve süzme yoğurt ile

Special hand rolled dough specific to Kayseri region, with strained yoghurt and minced meat sauce
Ayşe Türkten's recipe

1000 TL

Babaanne Usulü Tepsi Mantısı

Sarımsaklı salça ve yoğurt ile

Grandma Recipe Traditional Crispy Manti

Served with garlic tomato paste and yoghurt

850 TL

Uçhisar Mantısı Pembeğül Hanımın tarifıyla

Süzme Yoğurt ve kıymalı nohutlu sos ile

Uçhisar Manti

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

Mrs. Pembeğül's recipe

900 TL

Köz Patlıcan Dolgulu Manti - Pembeğül Hanımın tarifıyla

Zeytinyağlı domates sos ile Vegan Manti

Manti stuffed with roasted aubergine

Mrs. Pembeğül'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

Bakır Sahanda Domates Soslu Pideli Köfte

Közlenmiş domates, biber ve isli yoğurt ile

Grilled Meatballs with Tomato Sauce

Served in a copper pan with smoked strain yoghurt, buttered pita bread, grilled pepper and tomato

1300 TL

Saray Usulü Limonlu Tavuk But  

Osmanlı saray mutfağından ilhamla

Ottoman-Style Lemon Chicken Thigh

Inspired by the refined cuisine of the Ottoman imperial court

1800 TL

Kuzu Pirzola 

Vişneli hollandez sos, confi sarımsak ve yeşil domates ile

Lamb Chops

with sour cherry hollandaise, confit garlic, and green tomato

2200 TL

Testi Kebabı  

Yöremizden geleneksel testi kebabı, firik bulguru ile

Traditional Pottery Kebab

Served with bulgur rice

2000 TL

Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga 

Kış püresi, ilik ile zenginleştirilmiş mürdüm eriği köpüğü

Slow-Cooked Beef Short Rib

Winter purée, bone marrow-enriched plum foam

2300 TL

Asma Yaprağı Külü ile Pişmiş Kuzu Sırt 

Trüf mayonezli mini kumpir patates ve yabani meyve aromalı koyu et sosu ile

Lamb Loin Cooked in Vine Leaf Ash

Baked potatoe, truffle mayonnaise and wild berry-infused meat jus

2500 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 personelinizi bilgilendiriniz.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering.



ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Kestane Mantarlı Bonfile

Wok tavada ince dilim bonfile parçaları, demi glace sos, kestane mantarı ve ekşi kremalı Kapadokya patatesi ile

Beef with mushrooms

Sliced Beef Tenderloin with Chestnut Mushrooms

Served with Cappadocia-style potatoes, sour cream and demi glace sauce

Kütük Bonfile

Bezelye ve kırmızı havuç köpüğü, ilikli balkabağı sos

Log-Cut Beef Tenderloin

Pea and red carrot foam, pumpkin sauce with bone marrow

Kuzu Mutancana (2 kişiliktir)

Yöremizden geleneksel kuzu mutancana, firik bulguru ile

Traditional Lamb Mutancana (for 2 people)

Served with bulgur rice

Izgara Enginar

Soya kreması ve közlenmiş mısır

Grilled Artichoke

Soy cream and charred corn

Keçi Peynirli Sebze Lazanya

Yöresel güveçte lazanya, sotelenmiş ıspanak, mantar, domates sos ve keçi peyniri ile

Vegetarian Lasagna with Goat Cheese

Lasagna in traditional casserole, sauteed spinach, mushrooms, tomato sauce with goat cheese

Mantar Schnitzel

İstiridye mantar schnitzel, ekşili pekmez sos ve confit sebzeler ile

Mushroom Schinitzel

Crispy oyster mushroom schnitzel with tangy molasses sauce and confit vegetables



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.



ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Sebze Steak  

Mantar demi-glace sos ve şalgam püresi ile

Vegetable Steak

Mushroom demi-glace, turnip purée

Şaraplı Tavuk Monique Hanımın tarifiyle  

Sebze ve kırmızı şarap ile marine edilmiş tavuk

Sadece Cuma ve Cumartesi günleri servis edilir

Wine-Braised Chicken - Mrs. Monique's Recipe

with marinated vegetables and special red wine sauce

Served only on Friday and Saturday

1750 TL

Günün Balığı

Servis Personeline Sorunuz

Fish of the Day

Please ask the service staff

1600 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

Pişmaniyeli Armut Tatlısı 

Nar çiçeğinde pişirilmiş armut, dondurma veya kaymak ile

Pear with Turkish Fairy Floss

Hibiscus poached pear with milk cream and walnut

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

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

Kuru Kaymaklı Zerdali Yahnisi 


Pekmezle pişirilmiş, kuru kayısı ve kuru incir püresi, Kaymaklı'dan kuru kaymak, çifte kavrulmuş tahin ve cevizli fıstıklı 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

Glutensiz Vişneli Browni  

Gluten-free Cherry Brownie

Dondurma (3 Top) 

Keçi sütü dondurma; sade, çikolatalı ve çilekli

Ice Cream (3 Scoops)

Goat's milk ice cream; plain, chocolate and strawberry

Meyve Tabagı

Fruit Platter



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.



...with Love

