



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 Nev ehir, Aksaray, Ni de, Kayseri and Kırsehir cities.

SANDVIÇ VE TOSTLAR / SANDWICHES AND TOASTS

Moniq

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Fit Sandviç 	550 TL	Bazlama Ekmeğinde Karışık Tost	550 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	600 TL	Club Sandviç	650 TL
Taze baharatlı ızgara tavuk, köz biberli ve organik Çubuk turşulu, patates kızartması ile		Bazlama ekmeğinde, 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 	550 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 	700 TL	Narlı Cevizli Yeşil Salata  	500 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 	550 TL	Ege Salatası   	500 TL
Taze mevsim yeşillikleri, kuru üzüm, sotelenmiş badem ve ızgara tavuk dilimleri, balı 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

Çtır Çtır Patates	400 TL	Ev Yapımı İçli Köfte (2 Adet)	550 TL
(Kapadokya kırac patates)  		Bulgur Balls Stuffed with Minced Meat	
Thin Sliced Crispy Cappadocia Potatoes		Şarküteri ve Peynir Tabacı	1400 TL
Ezine Peynirli Mücver 	400 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 	450 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 personelini bilgilendiriniz.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering.

Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir
10% service charge will be added to your bill



BURGERLER / BURGERS

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
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.	800 TL	Asado Burger Kızarmış hamburger ekmeği arasında 8 saat pişirilmiş dana kaburga, taze yoğurt soslu Asado Burger 8-hour slow-cooked beef ribs served with fresh yoğurt sauce on a toasted bun	800 TL
Cheese Smash Burger 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.	850 TL	Çıtır Tavuk Burger Kızarmış çıtır tavuk acı-tatlı sos yanında patates kızartması ile Crispy Chicken Burger Crispy chicken and sweet-chili sauce with French fries	750 TL

HAMUR İŞLERİ / PASTA

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	650 TL	Spagetti  Pesto veya Bolonez sos ile Spaghetti With Pesto or Bolognese sauce	450 TL
Köz Patlıcan Dolgulu Manti - Pembegül Hanımın tarifiyle   Zeytinyağlı domates sos ile Vegan Manti Manti Stuffed with Roasted Aubergine Mrs. Pembegül's recipe	500 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	600 TL
		Nevşehir Acılısı ile Sebzeli Penne  Penne with spicy Nevşehir tomato sauce with Vegetables	400 TL

ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

Izgara Köfte  Izgara köfte pilav veya patates kızartması ile Grilled Meatballs Grilled meatballs served with rice or French fries	850 TL	Sebze Güveç   Ağır ateşte pişirilmiş organik mevsim sebzeleri, pilav ile Vegetable Casserole Slow cooked seasonal veggies with tomato and garlic, served with rice	700 TL
Izgara Tavuk  Patates kızartması veya pilav ile Grilled Chicken With rice or French fries	750 TL	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	800 TL
Belçika Köftesi Monique Hanımın Tarifiyle Domates sosunda pişirilmiş Belçika köfteleri, patates kızartması ile Belgian Meatballs - Madame Monique's Recipe Meatballs cooked in tomato sauce, served with French fries	850 TL	Testi Kebabı   Yöremizden geleneksel testi kebabı, firik bulguru ile Traditional Pottery Kebab Served with bulgur rice	1450 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.

Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir
10% service charge will be added to your bill



TATLILAR / DESSERTS

Moniq

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Balkabaklı Tarçınlı Muhallebi Balla karamelize edilmiş badem, ceviz ve bisküvi krokan ile	400 TL	Fesleğenli Profiterol Profiteroles with Fresh Basil	450 TL
Pumpkin Pudding with Cinnamon Almond, walnuts caramelized with honey and crumble		Meyve Tabağı Fruit Platter	500 TL
Türk Kahveli Sufle Keçi sütü dondurma ile	450 TL	Dondurma (3 Top) Keçi sütü dondurma, sade, çikolatalı ve çilekli	300 TL
Souffle with Turkish Coffee Served with goat's milk ice cream		Ice Cream (3 Scoops) Goat's milk ice cream, plain, chocolate and strawberry	
Vişneli Brownie  Brownie with Cherry	400 TL	Baklava Cheesecake Ev yapımı şerbet ile	650 TL
		'Baklava' Cheesecake With homemade syrup	



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.



Hesabınıza %10 servis ücreti eklenecektir
10% service charge will be added to your bill



...with Love

