



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 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.

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.

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD APPETIZERS

Moniq

	Fiyat/Price
Köz Patlıcan   Karamelize soğanlı ve tahinli, yoğurt sos ile Charred Eggplant with caramelized onions, tahini and yoghurt sauce	450 TL
Asma Cacıklı Fellah Köfte  Bulgur balls with strained yoghurt and brined vine leaves	450 TL
Kuru Domatesli Fasülye Piyaz   White bean salad , onion, green olives and sun-dried tomato	450 TL
Kabak Tempura  Zucchini Tempura with fresh yoghurt sauce	450 TL
İncir Söğürme   Köz tablacı salatası ile Charred Fig Purée served with smoky Turkish grilled tomato and onion salad	550 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	650 TL

	Fiyat/Price
Yoğurtlu Yeşil Mercimek Kavurması   Çıtır nohut ve kurutulmuş soğan ile Warm Green Lentil with Yoghurt Sautéed green lentils with crispy chickpeas and dried onions, served with yoghurt	450 TL
Karamelize Soğan Dolması   Acılı tütsü yoğurt ile Caramelized Onion Dolma with spicy smoked yoghurt	450 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	1200 TL
Paylaşımık Meze Tabağı Sececeğiniz 3 çeşit meze Mezze Platter 3 mezzes of your choice	1250 TL
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	1400 TL

SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT APPETIZERS

Günün Çorbası Soup of the Day	300 TL
Ev Yapımı İçli Köfte (2 Adet) Bulgur balls stuffed with minced meat (2 pieces)	550 TL
Pastırmalı Humus   Hummus with pastrami	550 TL
Sucuk İçli Çıtır Kapadokya Patatesi    Thin sliced crispy Cappadocia potatoes with Turkish 'Sucuk' and strained yoghurt	500 TL
Şihl Mahşi   Nohutlu kıyma dolugulu kızarmış kabak, tuzlu yoğurt ile Şihl Mahşi Fried zucchini stuffed with spiced ground meat and chickpeas served with salted yoghurt	450 TL
Smash Kapadokya Patatesi   Çıtır acılı balkabağı ve taze baharatlar ile Smash Cappadocia Potatoes with crispy and spicy pumpkin and fresh herbs	450 TL

Ev Yapımı Kaburgalı İçli Köfte Bulgur ball stuffed with slow cooked beef ribs	750 TL
Kıtır Soğanlı Yaprak Ciğer Sauteed beef liver with crispy onions	650 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	700 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	500 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.

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



SALATALAR / SALADS

Moniq

Fiyat/Price

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

500 TL

Kapadokya Mağara Peynirli

Izgara Sebze Salatası

Fesleğen sos ile

Grilled Veggies Salad with Cappadocia Cave Cheese

Greens and seasonal veggies with
Cappadocia cave cheese and pesto dressing

550 TL

Cevizli Roka Salatası

Kaman cevizi, kırmızı turp ve bitter yeşillik sos ile
Rocket Salad

Walnuts, red radish and bitter green dressing

500 TL

Fiyat/Price

Tabule Salatası

İsli firik bulguru, domates, salatalık, kuru soğan,
köy biberi kekik sirkesi ve sumak sos ile

Tabbouleh Salad

Smoked bulgur, tomato, cucumber, onion,
green pepper, thyme vinegar and
organic sumac dressing

450 TL

Kış Salatası

Köz kök sebzeler, bitter yeşillik, soyalı acı sos ile
Winter Salad

Charred root vegetables and bitter greens with
spicy soy glaze

450 TL

HAMUR İŞLERİ / TURKISH SAVORY DOUGH

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

500 TL

Uçhisar Mantısı

Pembegül Hanımın tarifiyle

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. Pembegül's recipe

650 TL

Babaanne Usulü Tepsi Mantısı

Sarımsaklı salça ve yoğurt ile

Grandma Recipe Traditional Crispy Manti

Served with garlic tomato paste and yoghurt

500 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

Kayseri Yağlaması -

Ayşe Türkten'in tarifiyle

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

700 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



	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Nevşehir Tava 	1400 TL	Dana Kaburga	1200 TL
Domates ve biberli kuşbaşı kuzu sırt, ev yapımı bazlama ekmeği ile		Ağır ateşte pişirilmiş dana kaburga kuru meyveli keşkek ve ilikli kemik jus ile	
Diced Lamb with Green Pepper and Tomato in Traditional Iron Pan		Beef Rib	
Tender lamb, cooked in iron plate, served with homemade Turkish flatbread		Slow cooked Beef ribs with 'Keşkek' a dish of mutton coarsely ground wheat with dried fruits and beef stock	
Kestane Mantarlı Bonfile	1550 TL	Tavuk Güveç  	800 TL
Wok tavada ince dilim bonfile parçaları, demi glace sos, kestane mantarı ve ekşi kremalı Kapadokya patatesi ile		Yöresel güveçlerde ağır ateşte pişirilmiş sebzeli tavuk parçaları, pilav ile	
Sliced Beef Tenderloin with Chestnut Mushrooms		Chicken Casserole	
Served with Cappadocia-style potatoes, sour cream and demi glace sauce		Chicken and veggies slowly cooked in a traditional casserole, served with rice	
Keçi Peynirli Vejetaryen Lazanya 	700 TL	Mantar Schnitzel  	800 TL
Yöresel güveçte lazanya, sotelenmiş ıspanak, mantar, domates sos ve keçi peyniri ile		İstiridye mantar schnitzel, ekşili pekmez sos ve confit sebzeler ile	
Vegetarian Lasagna with Goat Cheese		Mushroom Schnitzel	
Lasagna in traditional casserole, sauteed spinach, mushrooms, tomato sauce with goat cheese		Crispy oyster mushroom schnitzel with tangy molasses sauce and confit vegetables	
Fırında Sebze Güveç  	700 TL	Kuzu Mutancana (2 kişiliktir)  	2200 TL
Yöresel güveçlerde ağır ateşte pişirilmiş taze mevsim sebzeleri, pirinç pilavı ile		Yöremizden geleneksel kuzu mutancana, firik bulguru ile	
Vegetable Casserole		Traditional Lamb Mutancana (for 2 people)	
Seasonal veggies, tomato and garlic slowly cooked in a traditional casserole, served with rice		Served with bulgur rice	
Tavuk Tandır	850 TL	Şaraplı Tavuk	900 TL
Ağır ateşte 4 saat pişmiş tavuk but, domatesli bulgur pilavı		Monique Hanımın tarifiyle	
Traditional Tandoor Chicken		Sebze ve kırmızı şarap ile marine edilmiş tavuk Sadece Cuma ve Cumartesi günleri servis edilir	
Slow-cooked chicken leg (4 Hours) served with tomato bulgur rice		Wine-Braised Chicken - Mrs. Monique's Recipe	
Dana Madalyon 	1500 TL	with marinated vegetables and special red wine sauce Served only on Friday and Saturday	
Kereviz püresi ve trüflü bal ile		Kuzu Pirzola 	1500 TL
Beef Tenderloin		Vişneli hollandez sos, confi sarımsak ve yeşil domates ile	
Served with celery puree and truffle honey		Lamb Chops	
Testi Kebabı  	1450 TL	with sour cherry hollandaise, confit garlic, and green tomato	
Yöremizden geleneksel testi kebabı, firik bulguru ile		Günün Balığı	
Traditional Pottery Kebab		Servis Personeline Sorunuz	
Served with bulgur rice		Fish of the Day	
Bakır Sahanda Domates Soslu Pideli Köfte	950 TL	Please ask the service staff	
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			



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors



Vegan Seçeneği / Vegan Option

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

Kuru Kaymaklı Zerdali Yahnisi 450 TL

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

Taşkonaklar Ev Yapımı 650 TL

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 450 TL

Yöremizden organik üzüm pekmezli şerbet ve tahin ile

Nevzine with Mrs. Hatice's recipe

Dough with walnuts, organic grape molasses and tahini

Fiyat / Price

Pişmaniyeli Armut Tatlısı 450 TL

Nar çiçeğinde pişirilmiş armut, dondurma
veya kaymak ile

Pear with Turkish Fairy Floss

Hibiscus poached pear with milk cream and walnut

Meyve Tabağı 500 TL

Fruit Platter

Dondurma (3 Top) 300 TL

Keçi sütlü dondurma; sade, çikolata ve çilekli

Ice Cream (3 Scoops)

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



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

