

Moniq

AKŞAM YEMEĞİ | DINNER MENU

Günün Çorbası
Soup Of The Day


Soğuk Başlangıçlar / Cold Appetizers

Yoğurtlu Çerkez Tavuğu
Strained yoghurt with chicken and walnuts

Cevizli Biber Ezmesi 
Roasted capia pepper paste with walnuts

Köz Patlıcan Salata 
Roasted eggplant salad with organic pomegranate sour

Kuru Domatesli Fasülye Piyaz 
White bean, onion, green olives and sun-dried tomato salad

Tahinli-Yoğurtlu Ktır Yufka 
Hand rolled crispy dough with yoghurt and tahini

Ekşili Kuru Dolma 
Dried eggplant and pepper stuffed with rice

Anadolu Peynirleri Tabağı
Her biri kendi yöresinden özenle seçilmiş Anadolu peynirleri,
ev yapımı marmelat ile
Anatolian Cheese Platter
Cheese selected from spesific regions of Türkiye,
served with homemade marmalade

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

Sıcak Başlangıçlar / Hot Appetizers

Ev Yapımı İçli Köfte (2 Adet) - Nursel Hanımın ellerinden
Bulgur balls stuffed with minced meat (2 pieces)- Nursel's recipe

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

Ezine Peynirli Mücver 
Zucchini hash browns with Ezine cheese

Pastırmalı Humus, Çubuk Turşulu
Hummus with pastrami and pickle


Çıtır Çıtır Patates (Kapadokya Kırac Patates)
Crispy sliced Cappadocia potatoes with fresh herbs

Keçi peynirli lazanya 
Yöresel güveçte lazanya, sotelenmiş ispanak, mantar,
domates sos, keçi peynir ile


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


Kayseri Yağlaması - Ayşe Türkten'in tarifyle
Elde açılmış "Şebit" arasında özenle hazırlanmış kıyma sos, süzme yoğurt ile
Special hand rolled dough spesific to Kayseri region,
with strained yoghurt and minced meat sauce Ayşe Türkten's recipe

Salatalar / Salads

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

Izgara Bonfile Salatası
Bitter yeşillikler, kapy biber, mor soğan ve izgara bonfile dilimleri, narenciye sos ile
Grilled Beef Salad
Bitter green leaves, capia pepper, red onion and sliced grilled
beef tenderloin with citrus dressing

Kapadokya Mağara Peynirli Izgara Sebze Salata 
(Mevsimsel Sebzeler)
Izgara patlıcan, kabak, biber, havuç, mantar ve
Kapadokya mağara peyniri, fesleğen sos ile
Grilled Veggies Salad with Cappadocia Cave Cheese
(Seasonal Veggies)
Grilled eggplant, zucchini, pepper, carrot, mushroom and
Cappadocia cave cheese with pesto dressing

Tahıl salatası 
Taze yeşillikler üzerinde yeşil mercimek, kırmızı kinoa, yarma,
kırık nohut, keten tohumu, narenciye sos ile
Grain Salad
Fresh green leaves with green lentil, red kinoa, ground wheat,
chickpeas, flaxseed with citrus vinaigrette sauce

Hamur İşleri / Pastries

Keçi Peynirli Ev Yapımı Erişte 
Elde kesilmiş erişte, yöresinden keçi peyniri, kabak çekirdeği ve ceviz ile
Homemade Turkish noodle with goat cheese
Hand cut homemade special Turkish noodle with goat cheese,
walnuts and pumpkin seeds

Uçhisar Mantısı - Pembegül'ün tarifyle
Kıymalı nohutlu sos ile
"Uçhisar Mantı" - Pembegül's recipe
Thinly rolled out dough is filled with minced meat and spices
served with yogurt and ground beef -chickpeas sauce,

Köz patlıcan dolgulu mantı 
Zeytinyağlı domates sos ile
"Mantı" stuffed with roasted aubergine served with garlic tomato sauce,



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



Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, sipariş vermeden önce lütfen servis personelini bilgilendiriniz.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service person before ordering.



Moniq

AKŞAM YEMEĞİ | DINNER MENU

Ana Yemekler / Main Courses

Nevşehir Tava

Domates ve biberli kuşbaşı kuzu sırt, ev yapımı bazlama ekmeği ile

Diced Lamb Fried With Pepper and Tomato

Diced lamb fried in iron plate with pepper and tomato served with homemade Turkish flat bread

Bakır Sahanda Domates Soslu Pideli Köfte

Közlenmiş domates, biber ve isli yoğurt ile

Grilled Meat Balls With Tomato Sauce

Served in a copper pan with smoked strain yoghurt and grilled pepper and tomato

Beğendili Tavuk Külbastı

Kişiş ve taze fesleğenli patlıcan beğendi ve nar çiçekli tavuk jus ile

Chicken With Eggplant Puree

Grilled chicken with hibiscus jus served on eggplant puree with coriander and basil

Kuzu İncik

Arpa şehriye pilavı ve kemik jus ile

Lamb Shank

Served with orzo rice cooked in beef stock

Dana Madalyon

Izgara dana bonfile taze baharatlı patates püresi ve trüflü bal ile

Grilled Beef Medallion

With fresh herbed mashed potato and truffle honey

Dana Güveç

Yöresel güveçlerde ağır ateşte pişirilmiş dana eti, kapyra biber, domates ve sarımsak, pilav ile

Beef Casserole

Beef, tomato, capia pepper and garlic slowly cooked in a traditional casserole, served with rice

Dana Kaburga

Ağır ateşte pişirilmiş dana kaburga kuru meyveli keşkek ve ilikli kemik jus ile

Beef Rib

Slow cooked Beef ribs with «keşkek» a dish of mutton coarsely ground wheat with dried fruits and beef stock

Günün Balığı

Servis Personeline Sorunuz

Fish Of The Day

Please ask the service staff

Tavuk Güveç

Yöresel güveçlerde ağır ateşte pişirilmiş sebzeli tavuk parçaları, pilav ile

Chicken Casserole

Chicken and veggies slowly cooked in a traditional casserole, served with rice

Sebze Güveç

Ağır ateşte pişirilmiş taze mevsim sebzeleri, pilav ile

Vegetable Casserole

Seasonal veggies, tomato and garlic slowly cooked in a traditional casserole, served with rice

Tahıllı Karnıyarık

Yeşil mercimek, yarma, nohut, ceviz ve zeytinyağlı domates sos ile

Split Eggplant with Grain Filling

Green lentil, cracked wheat, chickpeas and walnuts with tomato sauce

Tatlılar / Desserts

Balkabaklı Tarçınlı Muhallebi - Melisa Şefin tarifyle

Balla karamelize edilmiş badem, ceviz ve bisküvi crumble ile

Cinnamon Pudding With Pumpkin Custard-Melisa Chef's recipe

Almond, walnuts caremalized with honey and crumble

Pişmaniyeli Armut Tatlısı

Nar çiçeğinde pişirilmiş armut, dondurma veya kaymak ile

Pear with Turkish Fairy Floss

Hibiscus pouched pear with milk cream and walnut

Taşkonaklar Ev Yapımı Fıstıklı Dolama Baklava

Antep fıstıklı, kaymaklı dolama baklava, kaymak ile

Taşkonaklar Homemade «Dolama» Baklava

Thinly baklava dough rolled with pistachios and milk cream

Served with milk cream

Nevzine - Hatice Babaanneninin tarifyle

Yöremizden organik üzüm pekmezli şerbet ve tahin ile

Nevzine - Hatice Grandma's recipe

Dough with walnuts, organic grape molasses and tahini

Meyve Tabağı

Fruit Platter

Dondurma (3 Top)

Keçi sütlü dondurma, sade, çikolatalı ve çilekli

Ice Cream (3 Scoops)

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



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



Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, sipariş vermeden önce lütfen servis personelini bilgilendiriniz.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service person before ordering.

