Moniq

AKŞAM YEMEĞİ | DINNER MENU

Günün Çorbası — **150 TL**
Soup Of The Day

Soğuk Başlangıçlar / *Cold Appetizers*

Antakya'dan Narlı Zeytin Kavurması — **200 TL**
Sauteed green olives (from Antakya) with pomegranate seeds

Cevizli Biber Ezmesi — **200 TL**
Roasted capia pepper paste with walnuts

Köz Patlıcan Salata — **200 TL**
Roasted eggplant salad with organic pomegranate sour

Tahinli-Yoğurtlu Kıtır Yufka — **200 TL**
Hand rolled crispy dough with yoghurt and tahini

Anadolu Peynirleri Tabağı — **500 TL**
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 — **700 TL**
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 — **200 TL**
Bulgur balls stuffed with minced meat (2 pieces)- Nursel's recipe

Ev Yapımı Kaburgalı İçli Köfte — **220 TL**
Bulgur ball stuffed with slow cooked beef ribs

Ezine Peynirli Mücver — **180 TL**
Zucchini hash browns with Ezine cheese

Çıtır Çıtır Patates (Kapadokya Kıraç Patates) — **150 TL**
Crispy sliced Cappadocia potatoes with fresh herbs

Kıtır Soğanlı Yaprak Ciğer — **320 TL**
Sauteed beef liver with crispy onions

Salatalar / *Salads*

Ege Salatası — **200 TL**
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 — **350 TL**
Bitter yeşillikler, kapya biber, mor soğan ve ızgara bonfile dilimleri, narenciye sos ile
Grilled Beef Salad
Bitter green leaves, capia pepper, red onion and sliced grilled
beef tenderloin with citrus dressing

Cevizli Roka Salatası — **200 TL**
Kaman cevizi, kırmızı turp ve bitter yeşillik sos ile
Rocket Salad
Walnuts, red radish and bitter green sauce

Kapadokya Mağara Peynirli Izgara Sebze Salata (Mevsimsel Sebzeler) — **230 TL**
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

Hamur İşleri / *Pastries*

Uçhisar Mantısı - Pembegül'ün Tarifiyle — **320 TL**
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 — **300 TL**
Zeytinyağlı domates sos ile
"Mantı" stuffed with roasted aubergine served with garlic tomato sauce,

Vegan

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

Vegetarian

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 — **650 TL**
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 — **480 TL**
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 — **450 TL**
Kişniş 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

Dana Madalyon — **720 TL**
Izgara dana bonfile taze baharatlı patates püresi ve trüflü bal ile
Grilled Beef Medallion
With fresh herbed mashed potato and truffle honey

Keçi Peynirli Lazanya — **400 TL**
Yöresel güveçte lazanya, sotelenmiş ıspanak, mantar, domates sos, keçi peynir ile
Lasagna with goat cheese
Lasagna in traditional casserole, sauteed spinach, mushrooms, tomato sauce with goat cheese

Dana Kaburga — **620 TL**
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

Tahıllı Karnıyarık — **380 TL**
Yeşil mercimek, yarma, nohut, ceviz ve zeytinyağlı domates sos ile
Split Eggplant with Grain Filling
Green lentil, cracked wheat, chikpeas and walnuts with tomato sauce

Tatlılar / *Desserts*

Pişmaniyeli Armut Tatlısı — **220 TL**
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 — **300 TL**
Antep fıstıklı, kaymaklı dolama baklava, kaymak ile
Taşkonaklar Homemade «Dolama» Baklava
Thinly baklava dough rolled with pistachios and milk cream
Served with milk cream

Glutensiz Vişneli Browni — **220 TL**
Gluten free brownie with cherry

Meyve Tabağı — **300 TL**
Fruit Platter

Vegan

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

Vegetarian

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.