

# Moniq

## AKŞAM YEMEĞİ | DINNER MENU


Günün Çorbası  
Soup Of The Day 250 TL

### Soğuk Başlangıçlar / Cold Appetizers

Antakya'dan Narlı Zeytin Kavurması  300 TL  
Sauteed green olives (from Antakya) with pomegranate seeds

Cevizli Biber Ezmesi  300 TL  
Roasted capia pepper paste with walnuts

Köz Patlıcan Salata  300 TL  
Roasted eggplant salad with organic pomegranate sour

Kuru Domatesli Derinkuyu Fasülye Piyaz  350 TL  
White bean,(from Derinkuyu) onion, green olives and sun-dried tomato salad

Tahinli-Yoğurtlu Ktır Yufka  300 TL  
Hand rolled crispy dough with yoghurt and tahini

Anadolu Peynirleri Tabağı 800 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 1000 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 350 TL  
Bulgur balls stuffed with minced meat (2 pieces)- Nursel's recipe

Ev Yapımı Kaburgalı İçli Köfte 380 TL  
Bulgur ball stuffed with slow cooked beef ribs


Ezine Peynirli Mücver  300 TL  
Zucchini hash browns with Ezine cheese

Pastırmalı Humus, Çubuk Turşulu 450 TL  
Hummus with pastrami and pickle


Çıtır Çıtır Patates (Kapadokya Kıraç Patates) 250 TL  
Crispy sliced Cappadocia potatoes with fresh herbs


Ktır Soğanlı Yaprak Ciğer 450 TL  
Sauteed beef liver with crispy onions


### Salatalar / Salads

Ege Salatası  350 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 600 TL  
Bitter yeşillikler, kapy 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  350 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  400 TL  
(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  350 TL  
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 400 TL  
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 450 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 400 TL  
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 1000 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 700 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 700 TL

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

#### Dana Madalyon 1200 TL

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

#### Keçi Peyirli Lazanya 650 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 850 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 Karniyarık 650 TL

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

#### Pişmaniyeli Armut Tatlısı 350 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 450 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

#### Nevzine - Hatice Babaannenin tarifıyla 300 TL

Yöremizden organik üzüm pekmezli şerbet ve tahin ile  
**Nevzine - Hatice Grandma's recipe**  
Dough with walnuts, organic grape molasses and tahini

#### Meyve Tabağı 450 TL

**Fruit Platter**



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.

