

Moniq

GÜN BOYU MENÜ | DAYTIME MENU

Sandviç ve Tostlar / Sandwiches and Toasts

- Fit Sandviç Mevsim Yeşillikleri ile** 350 TL
Ezine Peynirli, domatesli anne usulü
Fit Sandwich with Seasonal Greens
White cheese and tomato in brown bread
- Izgara Tavuk Sandviç, Patates Kızartması ile** 450 TL
Taze baharatlı ızgara tavuk, köz biberli ve organik çubuk turşulu
Grilled Chicken Sandwich with French Fries
Marinated chicken with fresh herbs, roasted capia pepper and organic pickle
- Çift Kaşarlı Tost, Bazlama Ekmeğinde, Patates Kızartması ile** 350 TL
Double yellow cheese toast in Turkish flat bread, with French fries
- Kaşarlı ve Kasap Sucuklu Tost, Bazlama Ekmeğinde, Patates Kızartması ile** 400 TL
Turkish toast yellow cheese and Turkish sausage, with French fries
- Club Sandviç, Bazlama Ekmeğinde, Patates Kızartması ile** 500 TL
Club sandwich in Turkish flat bread, with French fries
- Izgara Sebzeli Sandviç, Mevsim Yeşillikleri ile** 350 TL
Ev yapımı acılı domates sosu ile
Grilled Veggies Sandwich with Seasonal Greens
With homemade spicy tomato sauce

Başlangıçlar / Appetizers

- Çıtır Çıtır Patates (Kapadokya Kırac Patates)** 250 TL
Crispy sliced Cappadocia potatoes with fresh herbs
- Pastırmalı Humus, Çubuk Turşulu** 450 TL
Hummus with pastrami and pickle
- Ev Yapımı İçli Köfte (2 Adet)** 350 TL
Bulgur balls stuffed with minced meat (2 pieces)
- Şarküteri ve Peynir Tabağı** 1000 TL
Tütsülenmiş bonfile, Kayseri'den gün kurusu pastırma, tuzda kurutulmuş dana eti, peynir ve kuru meyveler ile
Charcuterie And Cheese Platter
Roast beef, sun-dried pastrami from Kayseri and salted dry-cured beef tenderloin with cheese and dried fruits

Salatalar / Salads

- Izgara Bonfile Salatası** 600 TL
Bitter yeşillikler, kapyra biber, mor soğan ve ızgara bonfile dilimleri, narenciye sos ile
Grilled Beef Salad
Bitter green leaves, capia pepper, redonion and sliced grilled beef tenderloin with citrus dressing
- Izgara Tavuk salata** 400 TL
Taze mevsim yeşillikleri, kuru üzüm, sotelenmiş badem ve ızgara tavuk dilimleri, ballı hardallı sos ile
Grilled Chicken Salad
Fresh green leaves, raisins, roasted almond and sliced grilled chicken with honey and mustard dressing
- Tahıl salatası** 400 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 dressing
- Ege Salatası** 350 TL
Mevsim yeşillikleri, mısır, domates, yöresinden Ezine peynir, vinegretsos ile
Aegean Salad
Seasonal green leaves, sweet corn, tomato, Ezine cheese with vinaigrette dressing

Burgerler / Burgers

- Ev Yapımı Hamburger** 550 TL
Şefin özel sosu, 150 gr köfte yanında patates kızartması ile
Homemade Burger
Chef's special sauce, 150 gr meatballs with French fries
- Ev Yapımı Cheeseburger** 600 TL
Şefin özel sosu, 150 gr köfte, çedar peyniri yanında patates kızartması ile
Homemade Cheeseburger
Chef's special sauce, 150 gr meatballs and cheddar with French fries
- Kaburgalı Burger** 600 TL
4-5 saat ağır ateşte pişirilmiş dana kaburga, sote mantar ve turşulu yoğurt sos yanında patates kızartması ile
Beef Ribs Burger
Beef ribs slow cooked for 4-5 hours, sauteed mushrooms and pickle-yoghurt sauce with French fries
- Çıtır Tavuk Burger** 550 TL
Kızarmış çıtır tavuk ve tatlı-acı sos yanında patates kızartması ile
Crispy Chicken Burger
Crispy chicken and sweet-chili sauce with French fries



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

GÜN BOYU MENÜ | DAYTIME MENU

Ana Yemekler / Main Courses

Anne Köftesi 700 TL

Közlenmiş domates ve biber, patates kızartması ile
Grilled Meat Balls With Tomato Sauce
Served with grilled tomato, pepper and French fries

Sebze Güveç 650 TL

Ağır ateşte pişirilmiş taze mevsim sebzeleri, pilav ile
Vegetable Casserole
Seasonal veggies, tomato and garlic slowly cooked in a traditional
casserole, served with rice

Keçi Peynirli Lazanya 650 TL

Yöresel güveçte lazanya, sotelenmiş ıspanak, mantar,
domates sos, keçi peyniri ile
Lasagna With Goat Cheese
Lasagna in traditional casserole, sauteed spinach,
mushrooms, tomato sauce with goat cheese

Tahıllı Karniyarik 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

Hamur İşleri / Pastries

Uçhisar Mantısı, kıymalı nohutlu sos ile 450 TL

"Uçhisar Manti" thinly rolled out dough is filled with minced meat
and spices
Served with yogurt and ground beef-chickpeas sauce

Köz patlıcan dolgulu mantı, zeytin yağlı domates sos ile 400 TL

"Manti" stuffed with roasted eggplant

Kıymalı Spagetti 450 TL

Spaghetti Bolognese

Kaburgalı Fettucini 550 TL

Krema, mantar ve kapyra biberli
Fettucini With Beef Ribs
With cream, mushrooms and capia pepper

Acı Domates Soslu Sebzeli Penne 400 TL

Mevsim sebzeleri ve özel ev yapımı domates soslu yanında Erzincan
tulum peyniri ile
Veggie Penne With Spicy Tomato Sauce
Seasonal veggies and homemade special tomato sauce served with
Erzincan tulum cheese

Tatlılar / Desserts

Ev Yapımı Profiterol 350 TL

Çikolata sos ile
Homemade Profiterol
With chocolate sauce

Türk Kahveli Sufle 350 TL

Keçi sütlü dondurma ile
Souffle With Turkish Coffee
Served with goat's milk ice cream

Meyve Tabağı 450 TL

Fruit Platter

Dondurma (3 Top) 180 TL

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.

