



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 harabeye 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 Nev ehir, Aksaray, Ni de, Kayseri and Kırsehir cities.

BAŞLANGIÇLAR

Moniq

Fiyat / Price

Romesco Soslu Patlıcan Tartar

700 TL

Köz patlıcan, ev yapımı kestane mantarı turşusu ve tarhana cipsi

Eggplant Tartare with Romesco Sauce

Fire-roasted eggplant, house-pickled chestnut mushrooms, and tarhana crisp

Taze Peynir Kremalı Soğuk Karpuz

550 TL

Renkli yaz domatesleri, limon aromalı naneli peynir kreması ve fesleğen yağı

Chilled Watermelon with Fresh Cheese Cream

Heirloom tomatoes, lemon-infused mint cheese cream, and basil oil

Moniq Sebzeli Katık

650 TL

Çırpılmış yoğurt, karamelize Brüksel lahanası, kavrulmuş ceviz ve taze chili biber

Moniq Garden Katık

Whipped yogurt, caramelized Brussels sprouts, toasted walnuts and fresh chili peppers

Anadolu Churros Tabağı

750 TL

Bağ (Tatlı), Mağara (Tuzlu), Volkan (Acılı) Churroslar;

isli tahinli yoğurtlu dip sos eşliğinde

Anatolian Churros Platter

A trio of signature churros: Bağ (sweet), Mağara (savory), and Volkan (spicy), served with a smoked tahini yogurt dip

Çıtır Kapadokya Patatesi

550 TL

Özel baharatlarla hazırlanmış çıtır patatesler

Crispy Cappadocia Potatoes

Crispy potatoes seasoned with special spices

Şarküteri ve Peynir Tabağı

1700 TL

Tütsülenmiş bonfile, Kayseri'den gün kurusu pastırma, kurutulmuş dana eti, peynir ve kuru meyveler

Charcuterie & Cheese Platter

Roast beef, sun-dried Kayseri pastrami, cured beef, cheeses, and dried fruits



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors



Vegan Seçeneği / Vegan Option

... Menüde belirtilen fiyatlara servis ücreti dahil değildir. / A service charge is not included in the menu prices

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.



SALATALAR / SALADS

Moniq

Fiyat / Price

Izgara Bonfile Salata

Bitter yeşillikler, köz kapya biber, sotelenmiş mantar, soğan turşusu ve ızgara bonfile dilimleri

Grilled Beef Tenderloin Salad

Bitter greens, fire-roasted red pepper, sautéed mushroom, pickled onion, and grilled beef tenderloin slices

1100 TL

Izgara Tavuk Salata

Taze mevsim yeşillikleri, kuru üzüm, kavrulmuş badem ve ballı hardallı ızgara tavuk dilimleri

Grilled Chicken Salad

Fresh seasonal greens, raisins, toasted almond, and grilled chicken slices with honey mustard dressing

700 TL

Ege Salatası

Mevsim yeşillikleri, mısır, domates ve ezine peyniri

Aegean Salad

Seasonal greens, sweet corn, tomatoes, and Ezine cheese

700 TL

HAMUR İŞLERİ

Uçhisar Mantısı

Süzme yoğurt ve kıymalı nohut sos eşliğinde

Uçhisar Manti

Traditional Turkish dumplings with strained yogurt and minced meat & chickpea sauce

900 TL

Köz Patlıcan Dolgulu Manti

Köz patlıcan dolgulu el yapımı mantı, zeytinyağlı domates sos

Manti Filled with Fire-Roasted Eggplant

Handcrafted mantı filled with fire-roasted eggplant, served with olive oil tomato sauce

850 TL

Tarhana Kremalı Penne

Tarhana kreması ve çıtır pastırma

Penne with Tarhana Cream

Served with tarhana cream and crispy pastrami

750 TL



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors



Vegan Seçeneği / Vegan Option

Menüde belirtilen fiyatlara servis ücreti dahil değildir. / A service charge is not included in the menu prices

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.



ANA YEMEKLER

Moniq

Fiyat / Price

Kapadokya Kapari Kremalı Tavuk But

1000 TL

Izgara tavuk but, kapari ve limon aromalı krema sos ve yabani pirinç

Cappadocia Caper Cream Chicken Thigh

Grilled chicken thigh with caper and lemon-infused cream sauce, served with wild rice

Kapadokya Testi Kebabı

2000 TL

Özenle seçilmiş baharatlarla dinlendirilen dana eti, Kızılırmak'ın kadim topraklarından gelen geleneksel testi içinde ağır ağır pişirilerek isli firik bulguru eşliğinde servis edilir

Cappadocia Testi Kebab

Tender beef marinated with carefully selected spices is slow-cooked in a traditional clay pot, crafted from the ancient lands of the Kızılırmak region, and served with smoked freekeh bulgur

Izgara Köfte

1150 TL

Tereyağında kızarmış ekmek, tüksülenmiş taze fasulye ve patates kızartması

Grilled Meatballs

Served with butter-toasted bread, smoked green beans, and French fries

Mantar Şinitzel

1100 TL

Glutensiz pane ile kaplı istiridye mantarı ve tüksülenmiş ızgara sebzeler

Mushroom Schnitzel

Gluten-free breaded oyster mushrooms served with smoked grilled vegetables

Kapadokya Patatesi

900 TL

Yaz sebze dolgulu, badem kreması ve inci soğan turşusu

Vegan Cappadocia Potatoes

Stuffed with summer vegetables, served with almond cream and pickled pearl onions



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors



Vegan Seçeneği / Vegan Option

Menüde belirtilen fiyatlara servis ücreti dahil değildir. / A service charge is not included in the menu prices

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.



GOURMET BURGER & SANDVİÇ SEÇKİSİ

Moniq

Fiyat / Price

Anadolu Burger

200g et, ekşi mayalı ekmek, pastırma, ballı karamelize soğan, roka, kornişon turşu, köz patlıcan sos ve eski kaşar

Anatolian Burger

200g beef patty, sourdough bun, Turkish pastrami, honey-glazed caramelized onions, smoked eggplant purée, aged Kashar cheese

1100 TL

Steak Sandviç

Dana bonfile, sotelenmiş kestane mantarı, roka, kornişon turşu ve parmesan

Steak Sandwich

Tenderloin steak, sautéed chestnut mushrooms, wild rocket, cornichon pickles, and shaved Parmesan

950 TL

Old School Burger

200g et, ekşi mayalı ekmek, kıvırcık, domates, soğan ve kornişon turşu

Old School Burger

200g beef patty, sourdough bun, lettuce, tomato, fresh onion, and cornichon pickles

1000 TL

Tütsülü Tavuk Sandviç

Ev yapımı mangal sos, cheddar ve chipotle mayonez

Smoked Chicken Sandwich

Smoked chicken, hand-made barbecue sauce, aged Cheddar, and chipotle mayonnaise

850 TL

Fit Sandviç

Esmer ekmek, ezine, poşe sebzeler ve guacamole sos

Fit Sandwich

Brown bread, Ezine cheese, poached seasonal vegetables, and guacamole

700 TL



Glütensiz / Gluten-free



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors



Vegan Seçeneği / Vegan Option

Menüde belirtilen fiyatlara servis ücreti dahil değildir. / A service charge is not included in the menu prices

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.



...with Love

