



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.

Günün Çorbası

Mevsimsel ürünlerin günlük yorumu

Soup of the Day

A daily interpretation of seasonal produce

430 TL

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS

Fellah Köfte

Asma cacığı ile tamamlanan geleneksel fellah köfte brined vine leaves

Traditional fellah köfte, served with a cacık of strained yogurt and vine leaves

600 TL

Cevizli Mantar Pate

Pastırma cipsi ile cevizli mantar pate

Walnut and mushroom pâté, finished with crispy pastrami

650 TL

Nevşehir Usulü Steak Tartar

Steak tartar, asma yaprağı, Kapadokya üzüm pekmezi

Steak tartare, vine leaf, Cappadocian grape molasses

800 TL

Kuru Domatesli Fasulye Piyazı

Fasulye, yeşil zeytin, ekşi ot, kuru domates ve sumaklı nar ekşisi sos

White beans, green olives, sour herbs, sun-dried tomatoes and a sumac-pomegranate molasses dressing

650 TL

Sebze Tempura

Köy pazarından mevsim sebzeleri, yeşil dip sos

Seasonal vegetables from the village market, served with a green dipping sauce

550 TL

Köz Patlıcan

Köz patlıcan, ceviz, karamelize soğan ve tahinli yogurt sos

Fire-roasted eggplant, walnut, caramelized onions and tahini yogurt sauce

650 TL

İsli Soğan Dolması

İsli soğan dolması, tutsülü yogurt

Smoked stuffed onion, served with smoked yogurt

700 TL

Paylaşımlık Meze Tabakı

Şefin meze seçkisinden dilediğiniz üç lezzet

Choose any three selections from the chef's mezze collection

1500 TL

Şarküteri ve Peynir Tabakı

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

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

1700 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.



SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT STARTERS

Moniq

Fiyat/Price

Yaprak Ciğer

İnce dilimlenmiş baharatlı ciğer, ktır soğan ve maydanoz
Thinly sliced seasoned liver, crispy onions and parsley

900 TL

Kaburgalı İçli Köfte

Ağır ateşte pişirilmiş kaburga, isli yoğurt, pekmezle fermente lahana, antep fıstığı
Traditional stuffed bulgur shell with slow-cooked short rib, smoked yogurt, molasses fermented cabbage and pistachio

1250 TL

Ali Nazik Atom

Arnavut biberle sotelenmiş dana eti, köz patlıcanlı süzme yoğurt
Sautéed beef with dried peppers, served over strained yogurt blended with fire-roasted eggplant

1150 TL

Mantar Köpüğü Dolgulu Tatlı Patates

Cevizli biber ezmesi ve üzüm pekmez sos
Sweet potato filled with mushroom espuma, walnut pepper paste and grape molasses

800 TL

Pastırmalı Humus

Gün kurusu pastırma ve turşu
Hummus, cured pastrami and pickles

750 TL

Şıhlı Mahşî

Nohutlu kıyma dolgulu kızarmış kabak, tuzlu yoğurt
Fried zucchini stuffed with minced beef and chickpeas, served with salted yogurt

750 TL

İspanak Dolgulu İçli Köfte

Balkabalı irmik hamuru, vegan mayonez ve kavrulmuş ceviz
Traditional İçli Köfte reimaged with a spinach filling and pumpkin-infused semolina dough, served with vegan mayonnaise and toasted walnuts

700 TL

Çtır Kapadokya Patatesi

Sucuk içi ve yoğurt sos
Crispy Cappadocian potato, spiced sucuk filling and yogurt sauce

800 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.



SALATALAR / SALADS

Moniq

Fiyat/Price

Narlı Cevizli Yeşil Salata

700 TL

Köy pazarından taze yeşillikler, elma ve vinegret sos

Fresh greens from the village market with apple, pomegranate, walnuts and vinaigrette

Peynirli Roka Salatası

750 TL

Çeri domates, Ezine Peyniri fındık turp, bitter yeşillikler ve vinegret

Rocket leaves with walnuts, cherry tomatoes, baby radishes, bitter greens and vinaigrette

Gavurdağ Salatısı

700 TL

Domates, salatalık, soğan, köy biberi, ceviz ve nar ekşili zeytinyağı

A traditional Anatolian salad with tomatoes, cucumbers, onion, village peppers, onions, walnuts, pomegranate molasses and extra virgin olive oil

Yaz Salatısı

750 TL

Semizotu, taze nane, ızgara nektarin, çilek, eski kaşar peyniri ve vinegret

Purslane, fresh mint, grilled nectarine, strawberries, aged Turkish Kashar cheese and vinaigrette



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.



HAMUR İŞLERİ / DOUGH & DUMPLINGS

Moniq

Fiyat/Price

Kayseri Yağlaması

1000 TL

Elde açılmış şebit katları, kıymalı harç ve süzme yoğurt

Traditional Kayseri-style layered flatbread with seasoned minced beef, served with strained yogurt

Uçhisar Mantısı

900 TL

Pembegül Hanım'ın tarifiyle, Süzme yoğurt ve kıymalı nohut sos

Traditional Turkish mantı, Pembegül Hanım's recipe served with strained yogurt and a minced beef and chickpea sauce

Babaanne Usulü Tepsi Manti

850 TL

Sarımsaklı salça sos ve yoğurt

Traditional oven-baked tray mantı, served with garlic tomato sauce and yogurt

Köz Patlıcan Dolgulu Manti

850 TL

Pembegül Hanım'ın tarifiyle, zeytinyağlı domates sos

Pembegül Hanım's recipe vegan mantı filled with fire-roasted eggplant, served with olive oil tomato sauce



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 / MAIN COURSES

Moniq

Fiyat/Price

Kapadokya Testi Kebabı

2100 TL

Baharatlarla dinlendirilmiş dana eti, isli firik bulguru
Beef marinated with spices, smoked freekeh bulgur

Asma Yaprağı Küllü Kuzu Sırt

2650 TL

Peynir kremalı mini kumpir, glace mantar, mini havuç,
arpacık soğan ve meyve aromalı demi-glace
*Lamb loin coated in vine leaf ash, served with a cheese-filled baby potato,
glazed mushrooms, baby carrots, pearl onions and a fruit-infused demi-glace*

Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga

2300 TL

Odunsu sebze püresi, ev yapımı mangal sos
*Slow-cooked beef short ribs, served with roasted root vegetable purée
and house barbecue sauce*

Kuzu Mutancana (2 Kişilik)

3000 TL

Osmanlı mutfağının köklü lezzetlerinden, kuru meyveler ve
baharatlarla ağır ateşte pişirilmiş kuzu eti, isli firik bulguru
*One of the signature dishes of Ottoman cuisine, slow-cooked lamb
with dried fruits and aromatic spices, served with smoked freekeh*

Kestane Mantarlı Bonfile

2300 TL

Kestane mantarlı kremalı demi-glace, hardallı mini patates
*Thinly sliced beef tenderloin, creamy chestnut mushroom demi-glace,
mustard-infused baby potatoes*

Kuzu Pirzola

2250 TL

Mevsim sebzeleri, confit soğan, közlenmiş domates ve vişneli Hollandez sos
*Grilled lamb chops, served with seasonal vegetables, confit onion,
roasted tomato and cherry Hollandaise*

Çerkez Peyniri Dolgulu Köfte

1450 TL

Kızarmış ekşi mayalı ekmek, ipeksi soğan kreması ve tütsülenmiş sebze salatası
*Grilled beef rolls filled with smoked Circassian cheese, served on toasted sourdough
with silky onion purée and smoked vegetable salad*

Saray Usulü Limonlu Tavuk

1450 TL

Firik Bulguru
*Lemon-marinated chicken thigh inspired by Ottoman palace cuisine,
served with smoked freekeh*



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 / MAIN COURSES

Moniq

Fiyat/Price

Mantar Schnitzel

1100 TL

Glutensiz pane ile kaplanmış istiridye mantarı, taze börölce salatası ve pekmez sos
Oyster mushroom schnitzel coated in a gluten-free crumb, served with fresh black-eyed pea salad and pomegranate molasses reduction.

Sebze Steak

1200 TL

Mevsim sebzeleri, şalgam püresi ve mantarlı demi-glace
Vegetable steak, served with seasonal vegetables, turnip purée and mushroom demi-glace

Günün Balığı

1600 TL

Taze bitter yeşillikler, sumaklı kırmızı soğan salatası, renkli domatesler ve fesleğenli pesto
Fish of the day, served with bitter leaves, sumac-marinated red onion salad, mixed tomatoes and basil pesto



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

