



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 harebeye aşık olması ile başlıyor. Bu ziyaret, yıllar içerisinde 25 odaya büyüyen Taşkonaklar'a ve en nihayetinde de Moniq adındaki restoranımıza vesile oluyor.

Kapadokya aslen geniş bir bölgeyi\*, daha da önemlisi yüz yıllardır iç içe yaşayan Rum, Ermeni, Türk gibi farklı kültürleri ve dolayısıyla mutfakları kapsıyor. 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.

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 comprises a large area\* but more importantly a diverse culture, 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. 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 Nevşehir, Aksaray, Niğde, Kayseri and Kırşehir cities.



## SANDVIÇ VE TOSTLAR / SANDWICHES AND TOASTS

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Fit Sandviç 	350 TL	Bazlama Ekmeginde Karışık Tost	400 TL
Esmer ekmek arasında Ezine peyniri ve domates, mevsim yeşillikleri ile		Kaşarlı ve kasap sucuklu tost, patates kızartması ile	
<b>Fit Sandwich</b>		<b>Mixed Toast</b>	
White cheese and tomato in brown bread, served with seasonal greens		With yellow cheese and Turkish sucuk, served with French fries	
Izgara Tavuk Sandviç	450 TL	Club Sandviç	500 TL
Taze baharatlı ızgara tavuk, köz biberli ve organik Çubuk turşulu, patates kızartması ile		Bazlama ekmeginde, patates kızartması ile	
<b>Grilled Chicken Sandwich</b>		<b>Club Sandwich</b>	
Marinated with fresh herbs, roasted capia pepper and organic pickle, served with French fries		In Turkish flat bread with French fries	
Bazlama Ekmeginde Çift Kaşarlı Tost 	350 TL	Izgara Sebzeli Sandviç 	350 TL
Baharatlı zeytin ve patates kızartması ile		Ev yapımı acılı domates soslu, mevsim yeşillikleri ile	
<b>Yellow Cheese Toast</b>		<b>Grilled Veggies</b>	
In Turkish flat bread with spiced olives and French fries		With homemade spicy tomato sauce, served with seasonal greens	

## SALATALAR / SALADS

Izgara Bonfile Salatası	600 TL	Tahıl Salatası 	350 TL
Bitter yeşillikler, kapyta biber, mor soğan ve ızgara bonfile dilimleri, narenciye sos ile		Taze yeşillikler üzerinde yeşil mercimek, kırmızı kinoa, yarma, kırık nohut, keten tohumu, narenciye sos ile	
<b>Beef Salad</b>		<b>Grain Salad</b>	
Bitter green leaves, capia pepper, red onion and sliced grilled beef tenderloin with citrus dressing		Fresh green leaves with green lentil, red quinoa, ground wheat, chickpeas, flaxseed with citrus vinaigrette sauce	
Izgara Tavuk Salata	400 TL	Ege Salatası 	350 TL
Taze mevsim yeşillikleri, kuru üzüm, sotelenmiş badem ve ızgara tavuk dilimleri, balı hardalı sos ile		Mevsim yeşillikleri, mısır, domates, yöresinden Ezine peynir, vinegret sos ile	
<b>Grilled Chicken Salad</b>		<b>Aegean Salad</b>	
Fresh green leaves, raisins, roasted almond and sliced grilled chicken with honey and mustard dressing		Seasonal green leaves, sweet corn, tomato and Ezine cheese with vinaigrette dressing	

## BAŞLANGIÇLAR / APPETIZERS

Çıtır Çıtır Patates (Kapadokya kıraç patates) 	250 TL	Ev Yapımı İçli Köfte (2 Adet)	350 TL
<b>Thin Sliced Crispy Cappadocia Potatoes</b>		<b>Bulgur Balls Stuffed with Minced Meat</b>	
Ezine Peynirli Mücver 	300 TL	Şarküteri ve Peynir Tabağı	1000 TL
<b>Zucchini Hash Browns with Ezine Cheese</b>		Tütsülenmiş bonfile, Kayseriden gün kurusu pastırma, tuzda kurutulmuş dana eti, peynir ve kuru meyveler ile	
		<b>Charcuterie and Cheese Platter</b>	
		Roast beef, pastrami and salted dry-cured beef tenderloin with cheese and dried fruits	

 Vejeteryan / Vegetarian

 Vegan

 Yöresel lezzetler / Local Flavors

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.

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



## BURGERLER / BURGERS

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
<b>Ev Yapımı Hamburger</b> Şefin özel sosu, 170 gr köfte yanında patates kızartması ile <b>Homemade Burger</b> 170 gr meatball with Chef's special sauce, served with French fries	600 TL	<b>Kaburgalı Burger</b> 4-5 saat ağır ateşte pişirilmiş dana kaburga, sote mantar ve turşulu yoğurt sos, patates kızartması ile <b>Beef Ribs Burger</b> 4-5 hours slow cooked beef ribs, sauteed mushrooms and pickled yoghurt sauce with French fries	650 TL
<b>Ev Yapımı Cheeseburger</b> Şefin özel sosu, 170 gr köfte, çedar peyniri yanında patates kızartması ile <b>Homemade Cheeseburger</b> 170 gr Meatball with Chef's special sauce and cheddar, served with French fries	650 TL	<b>Çıtır Tavuk Burger</b> Kızarmış çıtır tavuk acı-tatlı sos yanında patates kızartması ile <b>Crispy Chicken Burger</b> Crispy chicken and sweet-chili sauce with French fries	600 TL

## HAMUR İŞLERİ / PASTA

<b>Uçhisar Mantısı</b> (V) 500 TL Süzme Yoğurt ve kıymalı nohutlu sos ile <b>Uçhisar Manti</b> Thinly rolled out dough filled with minced meat and spices, topped with yogurt, ground beef and chickpeas sauce	500 TL	<b>Kıymalı Spagetti</b> <b>Spaghetti Bolognese</b> 450 TL	450 TL
<b>Vegan Manti</b> (V) 400 TL Köz patlıcan dolgulu mantı, zeytinyağlı domates sos ile <b>Vegan Manti</b> "Manti" stuffed with roasted aubergine served with garlic tomato sauce	400 TL	<b>Kaburgalı Fettucini</b> Krema, mantar ve kapyta biberli <b>Fettucini with Beef Ribs</b> With cream, mushrooms and capia pepper 550 TL	550 TL
		<b>Acı Domates Soslu Sebzeli Penne</b> (V) 400 TL Mevsim sebzeleri ve özel ev yapımı domates soslu yanında Erzincan tulum peyniri ile <b>Penne with Veggies and Spicy Tomato Sauce</b> Seasonal veggies and homemade special tomato sauce served with Erzincan tulum cheese	400 TL

## ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

<b>Ev Yapımı Anne Köftesi</b> 700 TL Közlenmiş domates, biber ve patates kızartması ile <b>Homemade Grilled Meat Balls</b> Served with grilled pepper, tomato and french fries	700 TL	<b>Sebze Güveç</b> (V) 650 TL Ağır ateşte pişirilmiş organik mevsim sebzeleri, pilav ile <b>Vegetable Casserole</b> Slow cooked seasonal veggies with tomato and garlic, served with rice	650 TL
<b>Beğendili Tavuk Külbastı</b> 700 TL Kışniş ve taze fesleğenli patlıcan beğendi konfi sebze ile <b>Chicken with Eggplant Puree</b> Eggplant puree with coriander and basil served with vegetable confit	700 TL	<b>Tahıllı Karnıyank</b> (V) 650 TL Yeşil mercimek, yarma, nohut, ceviz ve zeytinyağlı domates sos ile <b>Split Aubergines with Grain Filling</b> Green lentil, cracked wheat, chickpeas and walnuts with tomato sauce	650 TL



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors

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.

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



## TATLILAR / DESSERTS

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
<b>Balkabaklı Tarçınlı Muhallebi</b>	300 TL	<b>Fesleğenli Profiterol</b>	350 TL
Balla karamelize edilmiş badem, ceviz ve bisküvi krumble ile		<b>Profiteroles with Fresh Basil</b>	
<b>Pumpkin Pudding with Cinnamon</b>		<b>Meyve Tabağı</b>	450 TL
Almond, walnuts caramalized with honey and crumble		<b>Fruit Platter</b>	
<b>Türk Kahveli Sufle</b>	350 TL	<b>Dondurma (3 Top)</b>	270 TL
Keçi sütlü dondurma ile		Keçi sütlü dondurma, sade, çikolata ve çilekli	
<b>Souffle with Turkish Coffee</b>		<b>Ice Cream (3 Scoops)</b>	
Served with goat's milk ice cream		Goat's milk ice cream, plain, chocolate and strawberry	
<b>Vişneli Brownie (Glutensiz)</b>	300 TL		
<b>Brownie with Cherry (Gluten Friendly)</b>			



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors

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.

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



*...with Love*

