



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.

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 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. 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 Nevşehir, Aksaray, Niğde, Kayseri and Kırşehir cities.



## SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD APPETIZERS

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Fesleğenli Fıstıklı Çerkez Tavuğu <b>Pulled chicken with strained yoghurt and pistachio with basil sauce</b>	350 TL	Paylaşımlik Meze Tabağı Sececeğiniz 3 çeşit meze <b>Mezze Latter</b> 3 mezzes of your choice	600 TL
Antakya'dan Narlı Zeytin Kavurması 🌿 <b>Sauteed green olives (from Antakya) with pomegranate seeds</b>	300 TL	Anadolu Peynirleri Tabağı 🌿 Her biri kendi yöresinden özenle seçilmiş Anadolu peynirleri, ev yapımı marmelatlar ile <b>Anatolian Cheese Platter</b> Cheese selected from specific regions of Türkiye, served with homemade marmalade	800 TL
Asma Cacıklı Fellah Köfte 🌿 <b>Bulgur balls with strained yoghurt and brined vine leaves</b>	300 TL	Şarküteri Tabağı Tütsülenmiş bonfile, Kayseriden gün kurusu pastırma, tuzda kurutulmuş dana eti, peynir ve kuru meyveler ile <b>Charcuterie Platter</b> Roast beef, pastrami and salted dry-cured beef tenderloin with cheese and dried fruits	1000 TL
Kuru Domatesli Fasulye Piyaz 🌿 <b>White bean, onion, green olives and sun-dried tomato salad</b>	300 TL		
Tahinli-Yoğurtlu Ktır Yufka 🌿 <b>Hand rolled crispy dough with yoghurt and tahini</b>	300 TL		

## SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT APPETIZERS

Günün Çorbası <b>Soup of the Day</b>	250 TL	Ev Yapımı Kaburgalı İçli Köfte <b>Bulgur ball stuffed with slow cooked beef ribs</b>	330 TL
Ev Yapımı İçli Köfte (2 Adet) - <b>Bulgur balls stuffed with minced meat (2 pieces)</b>	350 TL	Ktır Soğanlı Yaprak Ciğer <b>Sauteed beef liver with crispy onions</b>	450 TL
Pastırmalı Humus <b>Hummus with Pastrami</b>	450 TL	Ali Nazikli Atom Köz patlıcanlı süzme yoğurt üzerinde kuru biberle sotelenmiş dana eti <b>Roasted eggplant</b> with strained yoghurt, sauteed dried pepper and diced beef	600 TL
Sucuk İçli Çtır Kapadokya Patatesi 🌿 <b>Thin sliced crispy Cappadocia potatoes with fresh herbs</b>	400 TL		
Gaziantep'ten Ekşili Kuru Dolma 🌿 <b>Dried eggplant and pepper stuffed with rice</b>	300 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






## SALATALAR / SALADS

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
Ege Salatası 	350 TL	Tabule Salatası 	350 TL
Mevsim yeşillikleri, mısır, domates, yöresinden Ezine peynir, vinegret sos ile		İsli firik bulguru, domates, salatalık, kuru soğan, köy biberi kekik sirketi ve sumak sos ile	
<b>Aegean Salad</b>		<b>Tabbouleh Salad</b>	
Seasonal green leaves, sweet corn, tomato and Ezine cheese with vinaigrette dressing		Smoked bulgur, tomato, cucumber, onion, green pepper with thyme vinegar and organic sumac dressing	
Kapadokya Mağara Peynirli	400 TL	Tahıl Salatası 	350 TL
Izgara Sebze Salata 		Taze yeşillikler üzerinde yeşil mercimek, kırmızı kinoa, yarma, kırık nohut, keten tohumu, narenciye sos ile	
Fesleğen sos ile		<b>Grain Salad</b>	
<b>Grilled Veggies Salad with Cappadocia Cave Cheese</b>		Fresh green leaves with green lentil, red quinoa, ground wheat, chickpeas, flaxseed with citrus vinaigrette sauce	
Greens and seasonal veggies with Cappadocia cave cheese and pesto dressing			
Cevizli Roka Salatası 	350 TL		
Kaman cevizi, kırmızı turp ve bitter yeşillik sos ile			
<b>Rocket Salad</b>			
Walnuts, red radish and bitter green dressing			

## HAMUR İŞLERİ / PASTIRIES

Keçi Peynirli Ev Yapımı Erişte  	400 TL	Köz Patlıcan Dolgulu Manti -	400 TL
Elde kesilmiş erişte, yöresinden keçi peyniri, kabak çekirdeği ve ceviz ile		Pembegül Hanımın tarifıyla  	
<b>Hand cut homemade special Turkish noodle</b> with goat cheese served with walnuts and pumpkin seeds		Zeytinyağlı domates sos ile Vegan Manti	
		“Manti” stuffed with roasted aubergine.	
		Mrs. Pembegül's recipe	
Uçhisar Mantısı	500 TL	Kayseri yağlaması -	500 TL
Pembegül Hanımın tarifıyla 		Ayşe Türkten'in tarifıyla 	
Süzme Yoğurt ve kıymalı nohutlu sos ile		Elde açılmış “Şebit” arasında özenle hazırlanmış kıyma sos, süzme yoğurt ile	
<b>Uçhisar Manti</b>		<b>Special hand rolled dough</b> specific to Kayseri region, with strained yoghurt and minced meat sauce.	
Thinly rolled out dough filled with minced meat and spices, topped with yogurt, ground beef and chickpeas sauce.		Ayşe Türkten's recipe	
Mrs. Pembegül's recipe			



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





## ANA YEMEKLER / MAIN COURSES

	Fiyat/Price		Fiyat/Price
<b>Nevşehir Tava</b> 	1000 TL	<b>Bakır Sahanda Domates Soslu Pideli Köfte</b>	700 TL
Domates ve biberli kuşbaşı kuzu sırt, ev yapımı bazlama ekmeği ile		Közlenmiş domates, biber ve isli yoğurt ile	
<b>Diced Lamb with Green Pepper and Tomato in Traditional Iron Pan</b>		<b>Grilled Meat Balls with Tomato Sauce</b>	
Tender lamb, cooked in iron plate, served with homemade Turkish flatbread		Served in a copper pan with smoked strain yoghurt, buttered pita bread, grilled pepper and tomato	
<b>Beğendili Tavuk Külbastı</b>	700 TL	<b>Dana Kaburga</b>	850 TL
Kışniş ve taze fesleğenli patlıcan beğendi ve nar çiçekli tavuk jus ile		Ağır ateşte pişirilmiş dana kaburga kuru meyveli keşkek ve ilikli kemik jus ile	
<b>Chicken With Eggplant Puree</b>		<b>Beef Rib</b>	
with hibiscus jus, coriander and basil		Slow cooked Beef ribs with «keşkek» a dish of mutton coarsely ground wheat with dried fruits and beef stock	
<b>Kestane Mantarlı Bonfile</b>	1200 TL	<b>Tavuk Güveç</b> 	700 TL
Wok tavada ince dilim bonfile parçaları, demi glace sos, kestane mantarı ve ekşi kremalı Kapadokya patatesi ile		Yöresel güveçlerde ağır ateşte pişirilmiş sebzeli tavuk parçaları, pilav ile	
<b>Sliced Beef Tenderloin with Chestnut Mushrooms</b>		<b>Chicken Casserole</b>	
Served with sour cream Cappadocia potatoes and demi glace sauce		Chicken and veggies slowly cooked in a traditional casserole, served with rice	
<b>Keçi Peynirli Vejetaryen Lazanya</b> 	650 TL	<b>Tahıllı Karnıyank</b> 	650 TL
Yöresel güveçte lazanya, sotelenmiş ıspanak, mantar, domates sos ve keçi peyniri ile		Yeşil mercimek, yarma, nohut, ceviz ve zeytinyağlı domates sos ile	
<b>Vegetarian Lasagna with Goat Cheese</b>		<b>Split Eggplant with Grain Filling</b>	
Lasagna in traditional casserole, sauteed spinach, mushrooms, tomato sauce with goat cheese		Green lentil, cracked wheat, chickpeas and walnuts with tomato sauce	
<b>Fırında Sebze Güveç</b> 	650 TL	<b>Testi Kebabı</b> 	1000 TL
Yöresel güveçlerde ağır ateşte pişirilmiş taze mevsim sebzeleri, pirinç pilavı ile		Yöremizden geleneksel testi kebabı, firik bulguru ile	
<b>Vegetable Casserole</b>		<b>Traditional Pottery Kebab</b>	
Seasonal veggies, tomato and garlic slowly cooked in a traditional casserole, served with rice		Served with bulgur rice	
		<b>Günün Bahğı</b>	
		Servis Personeline Sorunuz	
		<b>Fish of the Day</b>	
		Please ask the service staff	



Vejeteryan / Vegetarian



Vegan



Yöresel lezzetler / Local Flavors




Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, sipariş vermeden önce lütfen servis personeline 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





## TATLILAR / DESSERTS

	Fiyat /Price		Fiyat /Price
<b>Kuru Kaymaklı Zerdali Yahnisi</b> 	350 TL	<b>Pişmaniyeli Armut Tatlısı</b>	350 TL
Pekmezle pişirilmiş, cevizli kuru kayısı ve kuru incir, Kaymaklı'dan kuru kaymak ve çifte kavrulmuş tahin ile		Nar çiçeğinde pişirilmiş armut, dondurma veya kaymak ile	
<b>Stewed Dried-Appricot and Fig</b>		<b>Pear with Turkish Fairy Floss</b>	
Dried-apricot and fig stuffed with walnuts, pouched with organic grape molasses served with dried-milk cream (from Kaymaklı) and roasted tahini		Hibiscus pouched pear with milk cream and walnut	
<b>Taşkonaklar Ev Yapımı</b> 	450 TL	<b>Meyve Tabagı</b>	450 TL
<b>Fıstıklı Dolama Baklava</b>		<b>Fruit Platter</b>	
Antep fıstıklı, kaymaklı dolama baklava, kaymak ile		<b>Dondurma (3 Top)</b>	270 TL
<b>Taşkonaklar Homemade «Dolama» Baklava</b>		Keçi sütlü dondurma; sade, çikolata ve çilekli	
Thin baklava dough rolled with pistachios and milk cream		<b>Ice Cream (3 Scoops)</b>	
<b>Nevzine - Hatice Hanımın Tarifiyle</b> 	300 TL	Goat's milk ice cream; plain, chocolate and strawberry	
Yöremizden organik üzüm pekmezli şerbet ve tahin ile			
<b>Nevzine with Mrs. Hatice's recipe</b>			
Dough with walnuts, organic grape molasses and tahini			



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*



