

תפריט קצ'קר

לפתיחה

- לווּאש - לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום הנאפה בטאבון עצים

בר סלטים

- מבחר סלטים מתוצרת מסעדת איסקנדר

ראשונות למרכז שולחן

- לחמא עג'ון- מאפה מהטאבון עם בשר טלה ופטרוזליה בצל ועגבניות בתיבול פיקנטי
- כנפי עוף איסטנבול - ברוטב שום דבש
- חציל בלאדי - חציל קלוי על אש גלויה בליווי טחינה וסלסה עגבניות

לצד העיקר

- אורז לבן
- פוטטו- סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין
- סלט קצ'קר- חסה ערבית, עלי בייבי עם עגבניות שרי, מלפפונים ופטריות בוויניגרט הדרים

מנה עיקרית

- מוגש על פלטה לוחט עם מבחר ירקות אנטיפסטי על האש בנוסח ותיבול טורקי
- סטייק פרגית אוריינטלי עשוי בגריל במשרה תבלינים
- קבב איסקנדר תוצרת הבית
- צמחוני (בתאום מראש)- סלמון/ פילה אמנון/ מוקפץ פטריות טבעוני / המבורגר טבעוני

קינוח

- גלידה וניל-תאנים טורקית תוצרת הבית / סורבה
- עוגת שוקולד
- שתייה קרה- תפוזים (פריגת), לימונענע. קוקה קולה, קולה זירו, סודה
- שתייה חמה- קפה טורקי / קפה נמס/ תה צמחים
- הארוחה מוגשת בהגשה מרכזית לשולחנות על ידי צוות מלצרים
- מחיר לסועד- 130 ₪ כולל מע"מ, לא כולל שירות

תוספות לארוחה

- מוגז ליטר חופשי : קולה, זירו, סודה- 10 ₪ לאדם
- מוגז חופשי אישי כל סוגי השתייה- 15 ₪ לאדם
- בירה סטלה, קורונה, הוגרדן מהחבית, או כוס יין אדום / לבן / מבעבע - 17 ₪ ליח' (לפי צריכה) / 35
- חופשי ללא הגבלה בארוחה בלבד
- תוספת בר קינוחים עשיר- 15 ₪ לאדם
- פירות העונה- 10 ₪ לאדם בארוחה
- מנות מסתובבות: מיני המבורגר טלה, סלמון בעשבי תיבול על קרם בטטה. צוריסוס עגל ברוטב צימצורי
- מוגש במנות אישיות בקבלת פנים ע"י מלצרים- 30 ₪ לסועד - תוספת לתפריט קיסר / איסקנדר
- בר אלכוהול תוצרת חוץ 80 ₪ לאדם
- שימוש במקרן ומסך 600 ש"ח
- שימוש במתחם פרטי לסדנאות / הרצאות / והפעלות 800 ש"ח
- אין להשתמש במתחם המסעדה לצורך פעילות כלשהיא מלבד הארוחה

מקום קסום לאירוע מושלם !!!

WWW.ISKANDAR.CO.IL • 054-3468886 • 04-9007020

RAFTING@RAFTING.CO.IL



מסעדת איסקנדר

איסקנדר

מסעדת בשרים על גדות הנהר