

תפריטים 2025



אנו מזמינים אתכם לחוויה קולינרית במסעדת איסקנדר הכשרה למהדרין וממוקמת על הגדה המערבית של נהר הירדן, כחלק ממתחם רפטינג נהר הירדן.

המנות העיקריות במסעדה הן נתחי בשרים עסיסיים ומשובחים, בתוספת ירקות אנטיפסטי. המנות מוגשות על מחבתות ברזל לוהטות ולצידן מאפי טבון טורקיים חמים ופריכים

כגון לוואש – מאפה טורקי עם קצח ושומשום,
לחמא עג'ון – מאפה דקיק ופריך עמוס בשר טחון,
סלטים טריים וביתיים המוכנים במטבח המסעדה ועוד...

והכול כמובן מוגש בשפע ובחיוך.

המקום סגור בשבת.

תפריט בוקר



קבלת פנים - קפה מאפה

פריסת בוקר בבופה עשיר הכולל

- מאפים מתוקים / מלוחים
- משקאות קלים : לימונדה / תפוזים / מים
- בר קפה : קפה טורקי / תה צמחים

מחיר לאדם : 30 ₪ + שירות

ארוחת בוקר

ארוחת בוקר גלילית מפנקת בסגנון טורקי

- שקשוקה גלילית
- בר לחמים עשיר
- סלט ירוק עם ירקות העונה
- סלט טונה גלילי
- סלט עגבניות שרי, בזיליקום, שקדים קלויים
- טחינה טורקית
- זיתים מתובלים
- סלט אבוקדו
- סלט כרוב
- מאפים מתוקים
- משקאות קלים של פריגת
- קפה/תה

הארוחה מוגשת בכלים חד פעמיים איכותיים באחד ממתחמי הבית של מסעדת איסקנדר.

מחיר לאדם : 85 ₪ + שירות

תפריט פוד טראק על הירדן



המבורגר בלחמנייה

- חסה
- עגבניה
- בצל
- רטבים: קטשופ + מיונז

שווארמה בבגט

- בצל עם סומק
- כרוב חמוץ
- רטבים: טחינה + עמבה

אסאדו בלחמנייה

- קונפי שום
- כרוב חמוץ
- צ'יפס

שתיה קלה

- תפוזים / לימונדה / מים

הארוחות יכולות להיות בתוך המסעדה או במרפסת המסעדה

מחיר לאדם : 95 ₪ + שירות

תפריט איזמיר



מן הטבון

לוואש לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום.
סלטים: (ייתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה)
שפע של סלטים מרעננים, טעימים בסגנון גלילי.
הירקות טריים-טריים, מגיעים מהשדה אל הצלחת, במגוון סגנונות וטעמים.
חלק מהסלטים חמים עם ירקות צלויים, חלקם קרים עם ירקות קצוצים, וכולם מוגשים עם רטבים מתאימים בצד.

המנות העיקריות

מיקס בשרים המוגש על מחבת לוחטת בליווי ירקות אנטיפסטי קלויים בתיבול אותנטי

- נתחי פרגית אוריינטליים במשרה תבלינים עשויים בגריל.
- קבב איסקנדר - קבב תוצרת בית עשוי בנוסח קצ'קר.
- נקניקיות צ'וריסוס
- צמחוני (בתאום מראש) סלמון/פילה אמנון/מוקפץ פטריות

לצד העיקריות

- אורז מבושם בליווי שקדים.
- פוטטוס סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין.
- כנפי עוף איסטנבול ברוטב צ'ילי פיקנטי מתקתק.

שתייה קרה

- תפוזים
- לימונענע
- מים

שתייה חמה

- קפה טורקי
- תה נענע

קינוחים

- בקלאווה אותנטית / גלידה סורבה או וניל.

מחיר לאדם : 120 ₪ + שירות

תפריט קצ'קר



מן הטבון

לוואש לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום.
סלטים: (ייתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה)
שפע של סלטים מרעננים, טעימים בסגנון גלילי.
הירקות טריים-טריים, מגיעים מהשדה אל הצלחת, במגוון סגנונות וטעמים.
חלק מהסלטים חמים עם ירקות צלויים, חלקם קרים עם ירקות קצוצים, וכולם מוגשים עם
רטבים מתאימים בצד.

המנות העיקריות

מיקס בשרים המוגש על מחבת לוחטת בליווי ירקות אנטיפסטי קלויים בתיבול אותנטי
נתחי פרגית אוריינטליים במשרה תבלינים עשויים בגריל.
• קבב איסקנדר - קבב תוצרת בית עשוי בנוסח קצ'קר.
• אסאדו בשר עגל
• צמחוני (בתאום מראש) סלמון/פילה אמנון/מוקפץ פטריות

לצד העיקריות

• אורז מבושם בליווי שקדים.
• פוטטוס סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין.
• סלט קצ'קר חסה ערבית, עלי בייבי עם עגבניות שרי, מלפפונים ופטריות בוויניגרט הדרים.

שתייה קרה

• תפוזים
• לימונענע
• מים

שתייה חמה

• קפה טורקי
• תה נענע

קינוחים

• בקלאווה אותנטית / גלידה סורבה או וניל.

מחיר לאדם: 150 ₪ + שירות

*מוגז אישי - 20 ₪.

*בירה שליש - 25 ₪.

תפריט סולטאן



מן הטבון

- לזאש לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום.
- לחמעג'ון - מאפה מהטבון הטורקי מוגש עם בשר טלה, פטרוזיליה, בצל ועגבניות בתיבול מסורתי. סלטים: (ייתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה) שפע של סלטים מרעננים, טעימים בסגנון גלילי. הירקות טריים-טריים, מגיעים מהשדה אל הצלחת, במגוון סגנונות וטעמים. חלק מהסלטים חמים עם ירקות צלויים, חלקם קרים עם ירקות קצוצים, וכולם מוגשים עם רטבים מתאימים בצד.

המנות העיקריות

- מיקס בשרים המוגש על מחבת לזחטת בליווי ירקות אנטיפסטי קלויים בתיבול אותנטי
- נתחי פרגית אוריינטליים במשרה תבלינים עשויים בגריל.
- קבב איסקנדר - קבב תוצרת בית עשוי בנוסח קצ'קר.
- סטייק אנטריקוט מיושן על הגריל ברוטב צימיצ'ורי.
- צמחוני (בתאום מראש) סלמון/פילה אמנון/מוקפץ פטריות

לצד העיקריות

- אורז מבושם בליווי שקדים.
- פוטטוס סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין.
- כנפי עוף איסטנבול ברוטב צ'ילי פיקנטי מתקתק.

שתייה קרה

- תפוזים
- לימונענע
- מים

שתייה חמה

- קפה טורקי
- תה נענע

קינזחים

בקלאווה אותנטית / גלידה סורבה או וניל.

מחיר לאדם : 160 ₪ + שירות

תפריט קיסר



מן הטבון

לואש לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום.

לחמעג'ון - מאפה מהטבון הטורקי מוגש עם בשר טלה, פטרוזיליה, בצל ועגבניות בתיבול מסורתי. סלטים: (ייתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה)

חומוס הבית מוגש עם גרגירים חמים ושמן זית. / סלט עגבניות שרי עם בצלים ופסטו.

סלט בטטה אפויה עם קוביות פלפלים צבעונים. / סלט ירוקים קצוץ עם חמוציות ושקדים.

חצילים מטוגנים עם שום ופטרוזיליה. / סלט שומר וירקות טריים.

סלט כרוב לבן וגזר במיונז. / סלט סלק עם סלרי ושום טרי. / פלפלים חריפים צלויים על הגריל. / טחינה גלילית.

ראשונות למרכז השולחן

• חציל בלאדי חציל קלוי על אש גלויה בליווי טחינה וסלסה עגבניות.

• נקניקיות מרגז בהכנה ביתית

המנות העיקריות

• מיקס בשרים המוגש על מחבת לוחטת בליווי ירקות אנטיפסטי קלויים בתיבול אותנטי

• נתחי פרגית אוריינטליים במשרה תבלינים עשויים בגריל.

• קבב איסקנדר - קבב תוצרת בית עשוי בנוסח קצ'קר.

• סטייק אנטריקוט מיושן על הגריל ברוטב צימיצ'ורי.

• צמחוני (בתאום מראש) סלמון/פילה אמנון/מוקפץ פטריות

לצד העיקריות

• אורז מבושם בליווי שקדים.

• פוטטוס סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין.

• סלט קצ'קר חסה ערבית, עלי בייבי עם עגבניות שרי, מלפפונים ופטריות בוויניגרט הדרים.

שתייה קרה

• תפוזים

• לימונענע

• מים

שתייה חמה

• קפה טורקי

• תה נענע

קינוחים

• בקלאווה אותנטית / גלידה סורבה או וניל.

• סופלה שוקולד.

מחיר לאדם : 180 ₪ + שירות

תפריט איסקנדר



מן הטבון

לואש לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום.

לחמעג'ון - מאפה מהטבון הטורקי מוגש עם בשר טלה, פטרוזיליה, בצל ועגבניות בתיבול מסורתי. סלטים: (ייתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה)

חומוס הבית מוגש עם גרגירים חמים ושמן זית. / סלט עגבניות שרי עם בצלים ופסטו.

סלט בטטה אפויה עם קוביות פלפלים צבעונים. / סלט ירקות קצוץ עם חמוציות ושקדים.

חצילים מטוגנים עם שום ופטרוזיליה. / סלט שומר וירקות טריים.

סלט כרוב לבן וגזר במיונז. / סלט סלק עם סלרי ושום טרי. / פלפלים חריפים צלויים על הגריל. / טחינה גלילית.

ראשונות למרכז השולחן

• חציל בלאדי חציל קלוי על אש גלויה בליווי טחינה וסלסה עגבניות.

• נקניקיות מרגז בהכנה ביתית

המנות העיקריות

מיקס בשרים המוגש על מחבת לוחטת בליווי ירקות אנטיפסטי קלויים בתיבול אותנטי

• נתחי פרגית אוריינטליים במשרה תבלינים עשויים בגריל.

• קבב איסקנדר - קבב תוצרת בית עשוי בנוסח קצ'קר.

• סטייק אנטריקוט מיושן על הגריל ברוטב צימיצ'ורי.

• צמחוני (בתאום מראש) סלמון/פילה אמנון/מוקפץ פטריות

לצד העיקריות

• אורז מבושם בליווי שקדים.

• פוטטוס סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין.

• סלט קצ'קר חסה ערבית, עלי בייבי עם עגבניות שרי, מלפפונים ופטריות בוויניגרט הדרים.

שתייה קרה

• תפוזים/לימונענע/מים/קוקה קולה/קולה זירו/סודה/פאנטה/ספרייט/ספרייט זירו (בקבוקים אישיים)

שתייה חמה

• קפה טורקי

• תה נענע

אלכוהול

• יין אדום/לבן/קאוה/בירה מהחבית (טובורג/קרלסברג/גולדסטאר)

קינוחים

• בקלאווה אותנטית / גלידה סורבה או וניל.

• בר קינוחים עשיר

מחיר לאדם : 210 ₪ + שירות



תוספות לארוחה

- מוגז חופשי אישי כל סוגי השתיה – 20 ₪
- בירה מהחבית – 30 ₪ לפי צריכה / 40 ₪ ללא הגבלה
- כוס יין אדום / לבן / מבעבע – 30 ₪ לפי צריכה / 40 ₪ ללא הגבלה
- תוספת בר קינוחים עשיר – 25 ₪
- פירות העונה – 25 ₪
- בר קוקטיילים – 80 ₪
- שימוש במקרן ומסך – 700 ₪
- שימוש במתחם פרטי לסדנאות / הרצאות / והפעלות – 900 ₪

אין להשתמש במתחם המסעדה לצורך פעילות כלשהיא מלבד הארוחה

הערות / הארות

- כל המחירים לקבוצה כוללים מע"מ אך אינם כוללים שירות.
- ההצעה זו הינה רק טעימה משפע האפשרויות שברפטינג נהר הירדן.
- לאתר רפטינג נהר הירדן יש את כל האישורים, הביטוחים ותעודות הכשרות ע"פ חוק.
- המחירים חושבו לפי מינימום 20-30 סועדים בקבוצה (מותנה בסוג הארוחה).
- לידיעתכם - החברה שומרת לעצמה את הזכות לשנות מחירון זה בכל עת.
- ט.ל.ח.

לבניית תפריטים לאירועי ערב מיוחדים – צרו קשר.

**תמיד בשבילכם -
צוות שיווק רפטינג נהר הירדן
ומסעדת איסקנדר
04-9007000**