

## תפריטים מסעדת איסקנדר

2026

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 לוחטות ולצידן מאפי טבון טורקיים חמים ופריכים

כגון : לואש – 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.



## פירוט תפריטים לקבוצות 2026

### ארוחת בוקר גלילית

ארוחת בוקר גלילית מפנקת בסגנון טורקי

- שקשוקה גלילית
- פשטידות ירק
- 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.



## תפריט פוד טראק על הירדן

### המבורגר בלחמנייה:

חסה

עגבנייה

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

מינימום 50 סועדים



## 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.  
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'קה.
  - נקניקיות צ'וריסוס
  - צמחוני (בתאום מראש) סלמון/פילה אמנון/מוקפץ פטריות

### לצד העיקריות

- אורז מבושם.
- 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

### קיבוצים:

גלידה וניל-תאנים / סורבה פירות תוצרת הבית בהתאם לאותו יום.



## תפריט קצ'קר

### מן הטבון

- לוואש לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום.

### סלטים: (ייתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה)

שפע של סלטים מרעננים, טעימים בסגנון גילי. הירקות טריים-טריים, מגיעים מהשדה אל הצלחת, במגוון סגנונות וטעמים. 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.
- 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

### קיבוצים:

גלידה וניל-תאנים / סורבה פירות תוצרת הבית בהתאם לאותו יום.



## תפריט סולטאן

### מן הטבון

- לוואש - 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. 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'קה.
  - סטייק אנטריקוט מיושן על הגריל ברוטב צ'ימצ'ורי.
  - צמחוני (בתאום מראש) סלמון/פילה אמנון/מוקפץ פטריות

### לצד העיקריות

- אורז מבושם.
- פוטטוס סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין.
- כנפי עוף איסטנבול ברוטב שום דבש.

### שתייה קרה:

- תפוזים
- לימונענע
- מים

### שתייה חמה:

- קפה טורקי
- תה נענע

### קיבוצים:

גלידה וניל-תאנים / סורבה פירות תוצרת הבית בהתאם לאותו יום.



## תפריט קיסר

### מן הטבון

- לוואש - לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום.
- לחמע'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. חלקם קרים עם ירקות קצוצים, וכולם מוגשים עם רטבים מתאימים בצד.

### 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'קה.
  - סטייק אנטריקוט מיושן על הגריל ברוטב צ'ימצ'ורי.
  - צמחוני (בתאום מראש) סלמון/פילה אמנון/מוקפץ פטריות

### לצד העיקריות

- אורז מבושם.
- 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

### שתייה חמה:

- קפה טורקי
- תה נענע

### קינוחים:

- גלידה וניל-תאנים / סורבה פירות תוצרת הבית בהתאם לאותו יום.
- סופלה שוקולד



## תפריט איסקנדר

### מן הטבון

- לוואש - 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. חלקם קרים עם ירקות קצוצים, וכולם מוגשים עם רטבים מתאימים בצד.

### ראשונות למרכז השולחן

- חציל בלאדי חציל קלוי על אש גלויה בליווי טחינה וסלסה עגבניות.
- נקניקיות מרגז בהכנה ביתית.
- קבב איסקנדר - קבב תוצרת בית עשוי בנוסח קצ'קר.

### המנות העיקריות

- מיקס בשרים המוגש על מחבת לוחטת בליווי ירקות אנטיפסטי קלויים בתיבול אותנטי
- נתחי פרגית אוריינטליים במשרה תבלינים עשויים בגריל.
  - סטייק אנטריקוט מיושן על הגריל ברוטב צ'ימצ'ורי.
  - צמחוני (בתאום מראש) סלמון/פילה אמנון/מוקפץ פטריות
  - אסאדו בשר עגל



### לצד העיקריות

- אורז מבושם.
- 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 / קאווה / בירה מהחבית (טובורג/קרלסברג/גולדסטאר)

### קינוחים:

- גלידה וניל-תאנים / סורבה פירות תוצרת הבית בהתאם לאותו יום.
- בר קינוחים עשיר



## תוספות לארוחה :

- מוגז חופשי אישי כל סוגי השתיה
- בירה מהחבית
- כוס יין אדום / לבן / מבעבע
- תוספת בר קינוחים עשיר
- פירות העונה
- בר קוקטיילים
- שימוש במקרן ומסך
- שימוש במתחם פרטי לסדנאות / הרצאות / והפעלות

## אין להשתמש במתחם המסעדה לצורך פעילות כלשהיא מלבד הארוחה

## הערות/הארות:

- 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!**

משרד: טל: 04-9007000

בכבוד רב,

מחלקת שיווק והזמנות

רפטינג נהר הירדן

