Restaurant Macedonia

Berlin • since 1996

Hans-Sachs-Str.4f, 12205 Berlin
Tel. 030-8339633

Täglich geöffnet von 12-23 Uhr

Warme Küche von 12:00-22:00 Uhr

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen
Das Team des Restaurants Macedonia heißt Sie
herzlich Willkommen und präsentiert Ihnen
eine bunte Auswahl aus der feinen mediterranen Küche,
sowie internationale und saisonale Speisen.
Wir bieten Ihnen zahlreiche Spezialitäten vom Lavasteingrill,
aus der Pfanne und dem Ofen.

Wir arrangieren Feierlichkeiten jeder Art für Sie, im Restaurant
Macedonia oder bei ihnen zu Hause.

Wir bedanken uns für Ihnen Besuch und wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Macedonia Team

Aperitifs

Sherry- trocken oder medium-	5cl	4,9
Martini- Rosso oder bianco-	5cl	4.9
Campari Orange oder Soda	5cl	8.0
Aperol Spritz	5cl	8.0
Wildberry Lillet	5cl	8.0



Restaurant Macedonia
Berlin • since 1996

Kalte Vorspeisen

GEGRILLTE SPITZPAPRIKA (VEGAN) — 8,00
vom Grill mit Knoblauch , weißen Balsamico , Petersilie und Olivenöl

VORSPEISENTELLER MACEDONIA (VEGAN) — 12.90
Antipasti nach Art des Hauses

GURKEN-BRUSCHETTA (VEGAN) — 5.90
4 geröstete Brotscheiben mit gewürfelte Gurke, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch

Suppen

TOMATENSUPPE (VEGAN) — 6.90
mit frischem Basilikum

FISCHSUPPE OHRID — 12,50
Original Rezept mit Fisch & Meeresfrüchten

FRISCHE GEMÜSESUPPE (VEGAN) — 8,50
nach Art des Hauses mit mediterranem Gemüse

Salate

SCHOPSKA — 11.50
Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse

LICHTERFELDER — 14,90
gemischter großer Blattsalat mit Tomaten, Gurken,Oliven,Peperoni, Schafskäse und gegrillten Hähnchenbruststreifen
wahlweise : mit Thunfisch o. Lachsstücken

KALBS-BALSAMICO — 14,90
gebratene Kalbsleberstreifen, verfeinert mit Aceto Balsamico und Honig auf Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan

BABY CALAMARI — 15,90
in Knoblauch Butter gebraten auf Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan

Warme Vorspeisen

SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN — 10.90
Schafskäse auf Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kräutern und Knoblauch

NAFORA BITOLA — 7,90
in Olivenöl geröstete Brotwürfel mit Mac. Gewürzen und geriebenem Feta

KNOBLAUCH POGAČA (VEGAN) — 7.90
geröstet mit hausgemachtes Knoblauchöl,Gewürzen und Olivenduo

KNUSPRIGE SARDELLEN (VEGAN) — 11.50
gebraten mit Maismehl, Rucola und Zitrone

Vegetarisch

PAPRIKA FURNA (VEGAN) — 12.90
Vegan gefüllte Paprikaschote mit Reis in Tomatensoße und gebackenem Rucola

GEMÜSE TAVCE (VEGAN) — 12.90
Ofengemüse in Tomatensoße mit Kräutern und Schafskäse gratiniert

BROKKOLI FURNA — 11.90
aus dem Ofen mit Brokkoli, Kirschtomaten, Knoblauch, in Kräuterrahm und Mozzarella gratiniert

GRAVTSCHE TAVTSCHE (VEGAN) — 12.90
Weiße Bohnen mit Paprika in Tomatensoße und Schafskäse gratiniert

Restaurant Macedonia
Berlin • since 1996

Fischgerichte

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage serviert

NORWEGISCHES LACHSFILET 21.90
gebraten mit Pommery-Senfsoße und Kräutern

BABY CALAMARI VEGAN 20,90
mit Kapern, Oliven und Knoblauch in Tomatensoße

FORELLA „OHRID“ 23.90
vom Grill mit Zitrone, Rosmarin und Knoblauch

Nudelgerichte

PENNE MACEDONIA 14,50
mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Champignons und Zwiebeln in Kräuterrahmsoße

LINGUINE CALAMARI 14,90
Baby Calamari in leichter Tomatensoße mit Knoblauch, Oliven und Kapern

PENNE PIKANT 11,90
mit Knoblauch, Oliven und Chili in Tomatensoße

SPAGHETTIE AJVAR 11,90
mit hausgemachten Bio - Ajvar , Paprika und Schafskäse

PENNE MEDITERRANO 13,90
mit knackigen Gemüse in Tomatensoße und Schafskäse

LINGUINE SALMONE 15,50
mit Lachsstücken, Zucchini und Knoblauch, in Hummersoße

LINGUINE SCAMPI 16,90
mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Zitrone (scharf)

Auf Lavastein gegrillt

Alle Gerichte werden mit kl.Salat serviert

LAMMKOTLETT 21.50
Saftig gegrillte Lammkotletts mit buntem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter

HAUSGEMACHTER KOLBAS 17.90
würziger Kolbas vom Grill mit Kartoffelstampf und Krautsalat

MACEDONIA GRILLTELLER 18.90
3 Cevapcici 1 Spieß 1 Scheibe Speck und 1 Hänchensteak mit Pommes Frites und Gemüsereis



LICHTERFELDER GRILL 20.90
2 Cevapcici 1 Fleischspieß 2 Lammkotletts 1 Schweinekotelett mit Pommes Frites und Gemüsereis

GEGRILLTE LEBER MAC. ART 20.90
Zarte Kalbsleber mit Knoblauchstreifen, eingelegte Spitzpaprika und Rosmarinkartoffeln

CEVAPCICI (Auf Nachfrage „Rind“ Cevapcici) 14.90
8 Stück saftig vom Grill mit Pommes Frites und Gemüsereis

POLA POLA 17.50
1 Fleischspieß & 4 Cevapcici vom Grill mit Pommes Frites und Gemüsereis

SARSKA (PLESKAVICA) 18.90
würziges Hacksteak gefüllt mit Schafskäse vom Grill, Pommes Frites und Gemüsereis

Restaurant Macedonia
Berlin • since 1996

Macedonia's Klassiker

ORGINAL WIENER SCHNITZEL 21.90
vom Milchkalb paniert und Gold-Gelb gebraten mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

PFEFFER MEDAILLON 19.90
vom Schweinefilet mit grüner Pfeffersoße, Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

CORDON BLEU 18.90
vom Schwein paniert mit Schinken und Käse gefüllt, mit Champingionsoße und Pommes Frites

BERLINER LEBER 19,90
vom Kalb mit gerösteten Zwiebeln, Apfel Stampfkatoffeln

MEDAILLONS MACEDONIA 21,50
vom Kalb in feiner Champignonsoße mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

TAVCE MACEDONIA 19,50
Schweinefilet geschnetzeltes mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Congac-Rahmsoße und Mozzarela gratiniert.

HÄHNCHEN GORGONZOLA 18.90
Hänchenbrustfilet vom Grill mit würziger Gorgonzolasoße, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

GRAVTSCHE TAVTSCHE ORIGINAL 17.90
Würziges Hacksteak vom Lavasteingrill mit Paprika und Zwiebeln auf weiße Bohnen in Tomatensoße

SCHNITZEL WIENER ART 16.90
vom Schwein paniert und Gold-Gelb gebraten mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

HÄHNCHEN LIVORNESE 18.90
Hänchenbrustfilet vom Grill mit Kapern, Oliven, Knoblauch in Tomatensoße, Gemüse und Stampfkartoffeln

Genuss zum teilen

Alles von einem Brett,
für 2-3 Personen

MEDITERRANE DASKA (VEGETARISCH) 34.90

- *Gegrilltes buntes Gemüse*
- *Schopskasalat*
- *Schafskäseblock*
- *Kupus Salat*
- *Oliven*
- *Pindjur (Tomaten-Paprikadip)*
- *hausgemachten Ajyvar*
- *Fetadip*

MACEDONIA DASKA 62.90

- *10 Cevapcici*
- *2. Pleskavica*
- *10 Hähnchenfiletsticks,*
- *2 Fleischspieße*
- *Pommes mit geriebenem Schafskäse*
- *hausgemachten Ajvar*
- *Schopskasalat*
- *Gravce na Tavce (weiße Bohnen)*

Fragen Sie gerne unser Personal nach einer passenden Weinbegleitung

Restaurant Macedonia
Berlin • since 1996

Steinofen - Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße und Mozzarella und Oregano belegt

PIZZA MARGHERITA 9.00
mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

PIZZA VEGETARIA 11.50
mit Tomaten, Mozzarella und frischem Gemüse der Saison

PIZZA SPINAT 11.50
mit Tomaten, Knoblauch, Gorgonzola und Spinat

PIZZA SALAMI 10.50
mit Tomaten, Mozzarella und Salami

PIZZA CAPRICCIOSA 11.50
mit Tomaten, Mozzarella, Champignions, Oliven und gekochtem Schinken

PIZZA FUNGHI 10,50
mit Tomaten, Mozzarella und Champingions

PIZZA MISTA 12,00
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochtem Schinken, Champignons und Peperoni

PIZZA DIAVOLA 11,50
mit scharfer Salami, Oliven und Zwiebeln

PIZZA PARMA 13,90
mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Champingions, Parmaschinken und Parmesan

PIZZA TONNO 12,90
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

PIZZA FRUTTI DI MARE 13,90
mit Tomaten, Mozzarella Meeresfrüchten und Knoblauch

PIZZA SCAMPI 15,90
mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Knoblauch

PIZZA SALMONE 15,90
mit Tomaten, Mozzarella, Lachsfiletstreifen, Creme fresh und Rucola



Nachspeisen

TIRAMISU HAUSGEMACHT 6.90
ital. Süßspeise mit Biskuitbodenschichten

CREME BRULLEE 6.90
franz. Süßspeise mit Rohrzucker karamellisiert

ORIGINAL PALACINKI 8.90
mit Waldhonig und Walnüssen

HEISS&KALT 8.90
Schokoladensouffle (flüssiger Kern) mit 1 Kugel Vanilleeis,Schokosoße und Schlagsahne



Allergenkennzeichnung

a; Gluten & Getreide
b; Krebstiere und Krebserzeugnisse
c; Eier und Eiererzeugnisse
d; Fisch und Fischerzeugnisse
e; Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f; Soja und Sojaerzeugnisse
g;Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
h; Nüsse
i; Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j; Senf und Senferzeugnisse
k; Sesam und Sesamsamenerzeugnisse
l; Schwefeldioxid und Sulfite
m; Lupinen und Lupinenerzeugnisse
n;Weichtiere

Restaurant Macedonia
Berlin • since 1996

Warme Getränke

ESPRESSO	2.5
DOPPELTER ESSPRESSO	3.5
ESPRESSO MACHIATO	3.0
KAFFEE CREMA	3.0
CAPPUCCINO	3.4
MILCHKAFFEE	3.6
LATTE MACHIATO	4,2
HEISSE SCHOKOLADE	4.5
GLAS TEE DIVERSE SORTEN	3.0



Erfrischungsgetränke

WASSER-SAN PELLEGRINO MIT	0,25L	3.30
WASSER-SAN PELLEGRINO/OHNE	0,75L	6.90
COCA COLA/ZERO (7,9)	0,2L/0,4L	3.0/4.5
FANTA (7)	0,2L/0,4L	3.0/4.5
SPRITE (2)	0,2L/0,4L	3.0/4.5
SPEZI (7)	0,2L/0,4L	3.0/4.5
SCHWEPPES(7)	0,2L/0,4L	3.0/4.5
FASSBRAUSE	0,2L/0,4L	3.0/4.5

Fruchtsaftgetränk/Nektar

APFELSAFT	0,2L/0.4L	3.5/4.5
ORANGENSAFT	0,2L/0.4L	3.5/4.5
JOHANNISBEERSAFT	0,2L/0.4L	3.5/4.5
RHABARBERSAFT	0,2L/0.4L	3.5/4.5
KIRSCHSAFT	0,2L/0.4L	3.5/4.5
SAFTSCHORLE	0,2L/0.4L	3.5/4.5

Sekt & Champagner

VALDO BIANCO	0,1L/0.75L	5.5/34.5
MOET & CHANDON. BRUT IMPERIAL	/0,75L	152.0

Biere vom Fass

KÖNIG PILSENER	0,3/0,4L	3,7/4,5
FLENSBURGER PILSENER	0,3/0,4L	3,7/4,5
KRUSOVICE(SCHWARZ)	0,3/0,4L	3,7/4,5
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,3/0,5L	3,8/4,6
ALSTERWASSER	0,3/0,4L	3,7/4,5

Flaschen Biere

ERDINGER KRISTALL	FL./0,5L	4,5
ERDINGER HEFE AFG.	FL./0,5L	4,5
FLENSBURGER PILS.AFG.	FL./0,33L	3,5
BERLINER WEISSE R/G	FL./0,33L	4,0
MALZBIER	FL./0,33L	3,5

Longdrinks

GIN TONIC (BOMBAY) 9,0
4 CL GIN,SCHWEPPES TONIC WATER

WODKA LEMON (ABSOLUT) 9,0
4 CL WODKA,SCHWEPPES BITTER LEMON

MOSKOW MULE(KETEL ONE) 9,5
4 CL WODKA,LIMETTE, GINGER BEER

CUBA LIBRE(HAVANNA CLUB) 9,0
4 CL RUM,LIMETTE, COCA COLA

Schnaps

Julischka	2cl	3.5
Jack Daniels	2cl	4.0
Slivovic / Kruskovac	2cl	3.5
Julischka	2cl	3.5
Papa Grappa	2cl	3.5
Williamsbirne	2cl	3.6
Absolut Vodka	2cl	3.5
Loza- (Zolta)	2cl	3.5
Sambuca	2cl	3.5
Amaretto	2cl	3.5
Baileys Cream	2cl	3.5
Averna o. Pelikovac	2cl	3.5



Restaurant Macedonia
Berlin • since 1996

WINE MENU

	0,2L / 0,75L
ALEXANDER BOVIN 2020 Trockener Rotwein aus den Rebsorten Merlot, Vranec & Cabernet Sauvignon purpurrote Farbe, Burkett von roten Früchten und Beeren, unvergesslicher Wein	7,6 / 29,5
ALMA ATLANTICA ROSÉ Ein exklusiver Roséwein aus Rias Baixas mit Glaskorkenverschluss. 100% Mencia Traube. In Isobaren Tanks fermentiert- kurz und knapp ein absoluter Sommerwein. Sehr frisch, unkompliziert und super fruchtig.	9,9 / 37,50
T'GA ZA JUG TIKVES Halbtrockener purpurroter Wein , passt zu perfekt Grillgerichten, Namensgebung aus einem sehr bekannten Märchen.	6,9 / 27,5
ALEXANDRIA TIKVES Trockener Weißwein aus den Cuvee Sorten Chardonnay und Riesling mit zarter goldener Farbe. Ausgewogene Säure und langanhaltender Geschmack. Intensive Aromen von Birne und Pfirsich sowie Noten von Zitronenblüten	7,2 / 28,5
MUSKAT TEMJANIKA BOVIN Weißwein aus den Weinbergen Lepovo Hills, komplex und anspruchsvoll, erinnert an vielen Fruchtdüften, Der Geschmack ist lang anhaltend Mit Noten von Holunder und Apfel. (Halbtrocken)	7,9 / 27,5
DISSAN BARRIQUE BOVIN Ein trockener roter Qualitätswein, der 6 Monate in mazedonischen Eichenfässern gelagert wird. Dunkelrot-schwarze Farbe mit typischen Duft nach Kirschen und roten Beeren, erkennbar an der Vranec Sorte. voller und eleganter Geschmack.	– / 55,0

Wine time

Weißwein/ Belo Vino

GRILLO D.O.C 2020 0,2L/0.75L 6.5/24.0
ITALIEN/SICILIA/TROCKEN
ZITRUSNOTEN/BELEBENDE SÄURE/ FRUCHTIG

CHARDONNAY D.O.C 0,2L/0.75L 6.5/26.0
ITALIEN/TREVENEZIE/TROCKEN
STROHGELB / FRUCHTIG,FRISCH

RIESLING Q.B.A 0,2L/. 1L 6.5/28.0
RHEINHESSEN/THOMAS RATH/TROCKEN
TOLLES BOUQUET / FRISCHE ÄPFEL&PFIRSICH

WEINSCHORLE 0,2L 4.2

Rotwein / Crno Vino

MONTEPULICIANO D.O.C 0,2L/0.75L 6.5/26.5
SASSOPIANOITALIEN/ABRUZZEN/TROCKEN/
CANTINA,TOLLO/2020/REICHALTIG / FRUCHTIG /
ANREGENDE NOTEN VON TABAK UND KIRSCHEN

PRIMITIVO PUGLIA I.G.P. 0,2L/0.75L 6.5/29.0
ITALIEN/PUGLIA/TROCKEN
HARMOSNISCH / KRAFTVOLL/ DEZENTE
SCHOKOLADENNOTE/ RUBINROT/WALDFRÜCHTE

HAUSWEIN 0,2L 5.6