

# Restaurant Macedonia

Berlin • since 1996



Hans-Sachs-Str.4f, 12205 Berlin

Tel. 030-8339633

Täglich geöffnet von 12-23 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.

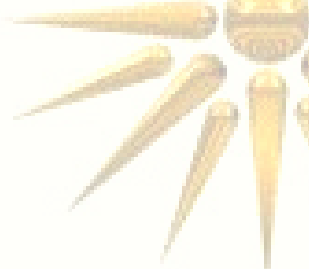
Wir bedanken uns für ihren Besuch und wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Macedonia Team

## Aperitifs

Sherry- trocken oder medium-	5cl	3,8
Martini- Rosso oder bianco-	5cl	3.9
Campari Orange oder Soda	5cl	4.6
Aperol Spritz	5cl	7.5
Hugo	5 cl	7.5





## Kalte Vorspeisen

<b>MAKALO</b>	<b>8.90</b>
<i>3erlei hausgemachte Aufstriche mit Olivenduo &amp; Pogačabrot</i>	
<b>VORSPEISENTELLER MACEDONIA</b>	<b>11.90</b>
<i>nach Art des Hauses</i>	
<b>BRUSCHETTA</b>	<b>4.90</b>
<i>4 geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch</i>	
<b>ROTE BETE CARPACCIO</b>	<b>11.90</b>
<i>mit Rucola, Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>12.90</b>
<i>Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten mit einer feiner Thunfischcreme überzogen und kalt serviert</i>	

## Suppen

<b>TOMATENSUPPE</b>	<b>6.90</b>
<i>mit Sahnehäupchen und frischem Basilikum</i>	
<b>FISCHSUPPE</b>	<b>10.50</b>
<i>nach Art des Hauses mit Großgarnele</i>	
<b>FRISCHE GEMÜSESUPPE</b>	<b>7.50</b>
<i>nach Art des Hauses mit mediterranem Gemüse &amp; Parmesankäse</i>	

## Salate

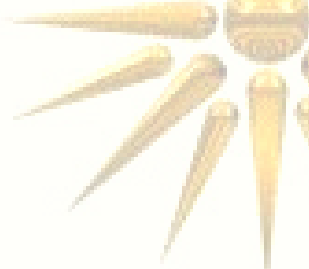
<b>SCHOPSKA</b>	<b>10.90</b>
<i>Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Schafskäse</i>	
<b>LICHTERFELDER</b>	<b>14.90</b>
<i>gemischter großer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse und gegrillten Hähnchenbruststreifen wahlweise : mit Thunfisch o. Lachsstücken</i>	
<b>KALBS-BALSAMICO</b>	<b>13.50</b>
<i>gebratene Kalbsleberstreifen, verfeinert mit Aceto Balsamico und Honig auf Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan</i>	
<b>BABY CALAMARI</b>	<b>14.90</b>
<i>in Knoblauch Butter gebraten auf Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan</i>	

## Warme Vorspeisen

<b>SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN</b>	<b>10.90</b>
<i>Schafskäse auf Kirschtomaten, Zwiebeln, Oliven, Kräutern und Knoblauch</i>	
<b>GEBACKENER FETA</b>	<b>9.90</b>
<i>mit hausgemachten Aioli Dip</i>	
<b>KNOBLAUCH BROT</b>	<b>5.90</b>
<i>geröstet mit hausgemachter Knoblauchbutter und Olivenduo</i>	
<b>KNUSPRIGE SARDELLEN</b>	<b>10.90</b>
<i>gebraten mit Zitronen-Aioli und Rucola</i>	
<b>HAUSGEMACHTES POGAČA BROT</b>	<b>6.90</b>
<i>mit Olivenöl, Oregano &amp; Fetadip</i>	

## Vegetarisch

<b>PAPRIKA FURNA</b>	<b>10.90</b>
<i>vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Schafskäse und Reis in Tomatensoße, gratiniert</i>	
<b>GEMÜSEPFANNE</b>	<b>12.90</b>
<i>Ofengemüse in Tomatensoße mit Kartoffeln, Kräutern und Schafskäse gratiniert</i>	
<b>GEMÜSELASAGNE</b>	<b>12.90</b>
<i>mit Möhren, Zucchini, Paprika Champignons, Bechamel und Mozzarella gratiniert</i>	
<b>GRAVTSCHJE TAVTSCHJE</b>	<b>11.90</b>
<i>Weißer Bohnen mit Paprika in Tomatensoße und Schafskäse gratiniert</i>	
<b>VEGGIE OMELETT</b>	<b>10.90</b>
<i>aus 3 Bio - Eiern mit Gemüse der Saison und Rote Beetesalat</i>	



## Fischgerichte

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage serviert

<b>LACHSFILET</b>	<b>20,90</b>
<i>gebraten mit Pommery-Senfsoße und Kräutern</i>	
<b>ZANDERFILET</b>	<b>20,90</b>
<i>gebraten auf Weißwein-Hummersoße</i>	
<b>BABY CALAMARI</b>	<b>18,90</b>
<i>mit Kapern, Oliven und Knoblauch in Tomatensoße</i>	
<b>DORADE „OHRID“</b>	<b>22,90</b>
<i>vom Grill mit Zitrone Rosmarin und Knoblauch</i>	

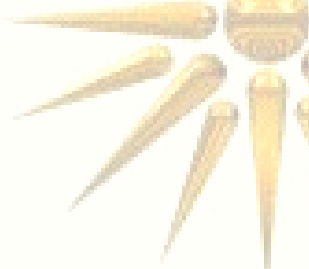
## Nudelgerichte

<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO</b>	<b>9,90</b>
<i>mit Knoblauch, Olivenöl und Chilli (Scharf)</i>	
<b>SPAGHETTI LICHTERFELDE</b>	<b>13,90</b>
<i>mit Schweinefiletspitzen und Champignons in Gorgonzolasoße</i>	
<b>LINGUINI TARTUFO</b>	<b>13,90</b>
<i>mit Zucchinischeiben, Trüffelöl und Parmesan</i>	
<b>PENNE MEDITERRANO</b>	<b>12,90</b>
<i>mit knackigen Gemüse in Tomatensoße und Schafskäse</i>	
<b>PENNE PIKANTE</b>	<b>11,50</b>
<i>mit Knoblauch, Oliven und Chili in Tomatensoße</i>	
<b>PENNE MACEDONIA</b>	<b>13,50</b>
<i>mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Champignons und Zwiebeln in Kräuterrahmsoße</i>	
<b>LINGUINE CALAMARI</b>	<b>14,90</b>
<i>mit Baby Calamari, Knoblauch, Oliven und Kapern</i>	
<b>LINGUINE SALMONE</b>	<b>15,50</b>
<i>mit Lachsstücken, Zucchini und Knoblauch, in Hummersoße</i>	
<b>LINGUINE SCAMPI</b>	<b>16,50</b>
<i>mit Knoblauch und Zucchini in Zitronen-Buttersoße</i>	
<b>HAUSGEMACHTE LASAGNE</b>	<b>12,50</b>
<i>Nach Art des Hauses mit Bolognese, Bechamel und Mozzarella gratiniert</i>	

## Vom Lavasteingrill

Alle Gerichte werden mit kl.Salat serviert

<b>CEVAPCICI</b> (Auf Nachfrage „Rind“ Cevapcici)	<b>13,90</b>
<i>8 Stück saftig vom Grill mit Pommes Frites und Gemüsereis</i>	
<b>SARSKA (PLESKAVICA)</b>	<b>16,90</b>
<i>würziges Hacksteak gefüllt mit Schafskäse vom Lavastein Grill, Pommes frites und Gemüsereis</i>	
<b>MACEDONIA GRILL</b>	<b>18,90</b>
<i>3 Cevapcici 1 Spieß 1 Scheibe Speck und 1 Hähnchensteak mit Pommes Frites und Gemüsereis</i>	
<b>LICHTERFELDER GRILL</b>	<b>20,90</b>
<i>2 Cevapcici 1 Fleischspieß 2 Lammkotletts 1 Kalbsmedaillon mit Pommes Frites und Gemüsereis</i>	
<b>OHRID GRILL</b>	<b>19,90</b>
<i>1 Schweinefiletmedaillon 1 Spieß 1 Scheibe Speck 2 Scheiben Kalbsleber mit Röstzwiebeln und Pommes Frites</i>	
<b>KALBSSPIESSE</b>	<b>21,90</b>
<i>Kalbsrückenspieße vom Grill mit Zwiebeln und gerösteter Paprika, auf Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	
<b>LAMMKOTLETT</b>	<b>20,90</b>
<i>Auf dem Lavastein gegrillte Lammkotletts mit buntem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter</i>	
<b>BELA VESALICA</b>	<b>19,90</b>
<i>Gespickte Röllchen vom Schwein mit Schinken &amp; Käse gefüllt ,dazu hausgemachtes Ajvar und Pommes frites mit geriebenem Schafskäse</i>	
<b>POLA POLA</b>	<b>16,90</b>
<i>1 Fleischspieß &amp; 4 Cevapcici vom Grill mit Pommes frites und Gemüsereis</i>	



## Macedonias Klassiker

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

**MEDAILLONS GORGONZOLA** 18.90  
vom Schweinefilet mit würziger Gorgonzolasoße,  
Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

**CORDON BLEU** 18.90  
vom Schwein paniert mit Schinken und Käse  
gefüllt, auf Champignonsoße und Pommes Frites

**BERLINER LEBER** 18.90  
vom Kalb mit gerösteten Zwiebeln, Apfel  
Stampfkartoffeln

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** 20.50  
vom Milchkalb paniert und Gold-Gelb gebraten  
mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

**MEDAILLONS MACEDONIA** 20.90  
vom Kalb in feiner Champignonsoße mit  
Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

**HÄHNCHEN GORGONZOLA** 17.90  
Hänchenbrustfilet vom Grill mit Gorgonzolasoße,  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**GRAVTSCHJE TAVTSCHJE ORIGINAL** 16.90  
Würziges Hacksteak vom Lavasteingrill mit Paprika  
und Zwiebeln auf weiße Bohnen in Tomatensoße

**MACEDONIA PFANNE** 17.50  
Schweinefilet geschnetztes mit Paprika,  
Champignons und Zwiebeln in Congac-Rahmsoße  
und Mozzarella gratiniert.

**HÄHNCHEN PFANNE** 16.50  
Geschnetztes vom Brustfilet mit  
Champignons, Spinat, Kirschtomaten und  
Gorgonzola gratiniert

**HÄHNCHEN LIVORNESE** 16.90  
Hänchenbrustfilet vom Grill mit Kapern, Oliven,  
Knoblauch in Tomatensoße, Gemüse und  
Stampfkartoffeln

## Daska / Mezzeplatte

Alles von einem Brett, Genuss zum teilen  
für 2 Personen

**MEDITERRANE DASKA** 28.9

- Gegrilltes buntes Gemüse
- Schopskasalat
- Schafskäseblock
- Kupus Salat
- Oliven
- Pindjur ( Tomaten-  
Paprikadip ),
- hausgemachten Ajyvar ,
- Auberginen und weiße  
Bohnenmus

dazu warmes Pogača Brot

**MACEDONIA DASKA** 42.90

- Cevapcici
- Pleskavica
- Hähnchenfiletsticks,
- Pommes mit  
geriebenem Schafskäse
- hausgemachten Ajvar
- selbst eingelegtes Tursija
- Gravce na Tavce

dazu warmes Pogača Brot

**OHRID DASKA ( FISCH )** 46.90

- Lachsfilets vom Grill
- Schollenfilet
- Calamari im Bierteig
- gebackene Sardellen
- Butter- Hummer Weißweinsoße
- Pommery- Senfsoße
- Pfannengemüse
- Zitrone
- Knoblauchdip

dazu warmes Pogača Brot

**KÄSE DASKA** 26.90

- Variation aus Hartkäse
- Weichkäse
- Edelpilzkäse
- würzigen Schnittkäse
- Aprikosensenf
- geviertelte Feigen
- Nussvariation
- Olivenduo

dazu hausgemachte Brotstangen

Fragen Sie gerne unser Personal nach einer  
passenden Weinbegleitung



## Steinofen - Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße und Mozzarella und Oregano belegt

<b>PIZZA MARGHERITA</b>	<b>8.90</b>
mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	
<b>PIZZA VEGETARIA</b>	<b>10.20</b>
mit Tomaten, Mozzarella und frischem Gemüse der Saison	
<b>PIZZA SPINAT</b>	<b>9.90</b>
mit Tomaten, Knoblauch, Gorgonzola und Spinat	
<b>PIZZA SALAMI</b>	<b>9.50</b>
mit Tomaten, Mozzarella und Salami	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b>	<b>10.90</b>
mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven und gekochtem Schinken	
<b>PIZZA FUNGHI</b>	<b>9,50</b>
mit Tomaten, Mozzarella und Champignons	
<b>PIZZA MISTA</b>	<b>10,90</b>
mit Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochtem Schinken und Peperoni	
<b>PIZZA DIAVOLA</b>	<b>10,50</b>
mit scharfer Salami, Oliven und Zwiebeln	
<b>PIZZA PARMA</b>	<b>12,90</b>
mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Champignons, Parmaschinken und Parmesan	
<b>PIZZA TONNO</b>	<b>11,50</b>
mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b>	<b>12,90</b>
mit Tomaten, Mozzarella Meeresfrüchten und Knoblauch	
<b>PIZZA SCAMPI</b>	<b>14,90</b>
mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Knoblauch	

## Focaccia

<b>FOCCACIA MACEDONIA</b>	<b>8.90</b>
mit Schafskäse, Olivenöl und Rosmarin	
<b>FOCCACICA CASA</b>	<b>10.90</b>
mit Parmaschinken, Olivenöl, Rucola und Parmesankäse	
<b>FOCCACIA LICHTERFELDE</b>	<b>10.90</b>
mit Zucchini, Cherrytomaten, Trüffelöl und Parmesan	

## Nachspeisen

<b>TIRAMISU HAUSGEMACHT</b>	<b>6.50</b>
ital. Süßspeise mit Biskuitbodenschichten	
<b>CREME BRULLEE</b>	<b>6.50</b>
franz. Süßspeise mit Rohrzucker karamellisiert	
<b>LICHTERFELDER PARFAIT</b>	<b>7.90</b>
halbgefrorenes Mandelparfait mit Berrensoße	
<b>HEISS&amp;KALT</b>	<b>7.90</b>
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



## Getränkekarte

### Warme Getränke

---

ESPRESSO	2.2
DOPPELTER ESSPRESSO	3.3
ESPRESSO MACHIATO	2.5
KAFFEE CREMA	2.5
CAPPUCCINO	3.0
MILCHKAFFEE	3.3
LATTE MACHIATO	3.7
HEISSE SCHOKOLADE	3.5
GLAS TEE DIVERSE SORTEN	2.7

### Erfrischungsgetränke

---

WASSER-SAN PELLEGRINO MIT 0,25L	2.80
WASSER-SAN PELLEGRINO/OHNE 0,75L	6.20
COCA COLA/ZERO (7,9) 0,2L/0,4L	2.8/4.0
FANTA (7) 0,2L/0,4L	2.8/4.0
SPRITE (2) 0,2L/0,4L	2.8/4.0
SPEZI (7) 0,2L/0,4L	2.8/4.0
SCHWEPPE(7) 0,2L/0,4L	2.8/4.0
FASSBRAUSE 0,2L/0,4L	2.8/4.0

### Fruchtsaftgetränk/Nektar

---

APFELSAFT 0,2L/0,4L	3.0/4.2
ORANGENSAFT 0,2L/0,4L	3.0/4.2
JOHANNISBEERSAFT 0,2L/0,4L	3.0/4.2
RHABARBERSAFT 0,2L/0,4L	3.0/4.2
KIRSCHSAFT 0,2L/0,4L	3.0/4.2
SAFTSCHORLE 0,2L/0,4L	3.0/4.2

### Biere vom Fass

---

KÖNIG PILSENER 0,3/0,4L	3.5/4.5
FLENSBURGER PILSENER 0,3/0,4L	3.5/4.5
KRUSOVICE(SCHWARZ) 0,3/0,4L	3.5/4.5
ERDINGER HEFEWEIZEN 0,3/0,5L	3.5/4.6
ALSTERWASSER 0,3/0,4L	3.5/4.5

### 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	3.5
MALZBIER FL./0,33L	3.5

### Schnaps

---

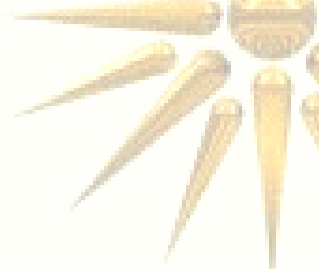
Asbach - Weinbrand 2cl	3.6
Jack Daniels 2cl	4.0
Slivovic / Kruskovac 2cl	3.0
Julischka 2cl	3.0
Papa Grappa 2cl	3.0
Williamsbirne 2cl	3.6
Absolut Vodka 2cl	3.0
Loza- (Zolta) 2cl	3.5
Sambuca 2cl	3.0
Amaretto 2cl	3.0
Baileys Cream 2cl	3.0
Averna o. Pelikovac 2cl	3.0

### Prosecco

---

VALDO BIANCO 0,1L/0,75L	4.8/29.5
APEROL SPRITZ	7.5
PROSECCO MIT APEROL UND SODA	
WEINSCHORLE 0,2L	3.9





## Offene Weine weiß/rose

**GRILLO D.O.C 2011** 0,2L/0.5L 5.2/12.0  
 ITALIEN/SICILIA/TROCKEN  
 ZITRUSNOTEN/BELEBENDE SÄURE/ FRUCHTIG

**CHARDONNAY D.O.C** 0,2L/0.5L 5.2/12.0  
 ITALIEN/TREVENEZIE/TROCKEN  
 STROHGELB / FRUCHTIG,FRISCH

**RIESLING Q.B.A** 0,2L/0.5L 5.2/12.0  
 RHEINHESSEN/THOMAS RATH/TROCKEN  
 TOLLES BOUQUET / FRISCHE ÄPFEL&PFIRSICH

**BARDOLINO D.O.C** 0,2L/0.5L 5.2/12.0  
 VENETIEN / CHIARETTORATH / TROCKEN  
 FRUCHTIG / ERDBEER & HIMBEERAROMA

## Offene Weine rot

**NERO DAVOLA I.G.P** 0,2L/0.5L 5.2/12.0  
 ITALIEN/ALIBRIANCA/TROCKEN  
 KRAFTVOLL / REIFE FRÜCHTE / INTENSIV

**MONTEPULICIANO D.O.C** 0,2L/0.5L 5.2/12.0  
 ITALIEN/ABRUZZEN/TROCKEN  
 REICHALTIG / FRUCHTIG / JOHANNISBEERE

**MERLOT IGT** 0,2L/0.5L 5.2/12.0  
 ITALIEN/VENETO/TROCKEN  
 HARMOSNISCH / REIFE KIRSCHEN/GRANATROT

**LAMBRUSCO I.G.P** 0,2L/0.5L 5.2/12.0  
 ITALIEN/EMILIA/LIEBLICH  
 FRISCH & FRUCHTIG / WEICH & HARMOISCH

# Flaschenweine

### WEIßWEIN

**LUGANA DOCG 2020** 0.75L 23.9  
 VALMARONE / TREBBIANO DI LUGANA /IT  
 REICH AN AROMEN WEISSER BLÜTEN UND  
 ZITRUSFRÜCHTEN /FRISCH / NOTWVN VON  
 APFEL & PFIRSICH

**TERRE DI CHIETI IGP 2019** 0.75L 26,9  
 AMARTI SEMPRE / PECORINO /IT  
 ERINNERT AN BLÜHENDE AKAZIE UND JASMIN  
 FRUCHTIGE / FLORALE NOTEN  
 HARMONISCH / LANGANHALTEND / BELEBENDE  
 SÄURE

**MUSKAT TEMJANIKA W.C.G.G.O 2018** 0.75L  
 28.5  
 NEGOTINO (MAC) / BOVIN / HALBTROCKEN  
 ERINNERT AN OBST / LANGER ABGANG / SPRITZIG  
 SCHMECKT NACH SOMMER

**SAUVIGNON BLANC W.C.G.G.O 2018** 0.75L 29.5  
 NEGOTINO (MAC) / BOVIN / TROCKEN  
 UNVERKENNBARER GESCHMACK  
 STACHELBEERE/GRÜNE PAPRIKA/FRISCHES GRAS

### ROTWEIN

**I MURI PRIMITIVO I.G.P 2020** 0.75L 27.5  
 VIGNETI DEL SALENTO / AMPULIEN /IT  
 WALDBEEREN, PFLAUMEN, KIRSCHEN,  
 SAFTIG UND VOLLMUNDIG AM GAUMEN  
 WEICHER & LANGER ABGANG

**MONTEPULICIANO DOC 2018** 0.75L 26,9  
 AMARTI SEMPRE / D'ABRUZZO /IT  
 NUANCEN VON TABAK / BEEREN / PFLAUMEN  
 VOLLMUNDIG & KÖRPERREIF / NIEDRIGE SÄURE

**BRUNELLO DI MONTALCI O DOCG 2018** 0.75L  
 68,9  
 PREDELLA /SANGIOVESE / D'ABRUZZO /IT  
 NUANCEN VON TABAK / BEEREN / PFLAUMEN  
 VOLLMUNDIG & KÖRPERREIF / NIEDRIGE SÄURE

**DISSAN BARRIQUE W.C.G.G.O** 0.75L 56,5  
 NEGOTINO (MAC.) 2013 /BOVIN/TROCKEN  
 6 MONATE FASS / SAURE KISCHE / VOLL /  
 ELEGANT