

# 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

Restaurant Macedonia since 1996

Your well-being is our priority

The team at Restaurant Macedonia warmly welcomes you and presents a colorful selection from the fine Mediterranean cuisine, as well as international and seasonal dishes.

We offer you numerous specialties from the lava stone grill, pan, and oven.

We arrange celebrations of all kinds for you, either at Restaurant Macedonia or at your home.

We thank you for your visit and wish you a pleasant stay in our house.

Your Macedonia Team

Hans-Sachs-Str. 4 f, 12205 Berlin

Tel. 030-8339633

Open daily from 12-23 hrs

Warm kitchen from 12:00-22:00 hrs

## 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 since 1996



www.restaurant-macedonia.de



# MACEDONIA

RESTAURANT

## MACEDONIA DASKA

Stellen Sie sich ihre Wunsch-Grillplatte zusammen

2 Pers. – 49,99 €  
4 Fleischsorten, 2 Beilagen, 2 Dips

4 Pers. – 99,98 €  
6 Fleischsorten, 4 Beilagen, 3 Dips

8 Pers. – 185 €  
10 Fleischsorten, 5 Beilagen, 5 Dips

Auf Wunsch kleine Anpassungen möglich (gegen Aufpreis).



### 1. Wählen Sie ihr Fleisch

- 4 Cevapcici
- 1 Hähnchensteak
- 1 Fleischspieß
- 2 Lammkotlett
- 1 Pleskavica( Hacksteak)
- 2 Schweinefiletmedaillon
- 2 Leber
- 5 Baby Calamari
- 5 gebackene Sardellen
- 1 Hähnchenkeule (Batak)
- 2 Scheiben Speck

### 2. Wählen Sie ihre Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Pommes frites
- Butterreis
- Gemüsereis
- Grillgemüse
- buntes Pfannengemüse
- Kartoffelstampf

### 3. Wählen Sie ihr Dip

- Hausgemachter Ajvar
- Hausmeachter Fetadip
- Weißer Bohnenmus
- Knoblauch-Chili
- Hausgemachter Kaymak

**Individuell. Frisch. Für Sie zubereitet**



## Vorspeisen

<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> 	<b>6,50</b>	<b>SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN</b>	<b>12,90</b>
Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Rucola, Oliven, Peperoni, Vinaigrette		Schafskäse auf Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kräutern und Knoblauch	
<b>VORSPEISENTELLER MACEDONIA</b>	<b>13,90</b>	<b>GEBACKENE AUBERGINE</b>	<b>10,90</b>
Antipasti nach Art des Hauses (Veggie)		mit hausgemachten Knoblauchöl, Mac. Gewürzen, Cherrytomaten und geriebenem Feta	
<b>TOMATEN-BRUSCHETTA</b> 	<b>7,50</b>	<b>KNUSPRIGE SARDELLEN</b>	<b>12,50</b>
4 geröstete Brotscheiben mit gewürfelte, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch		gebraten mit Maismehl, Rucola Knoblauch und Zitrone	
<b>SAISONALE TAGESSUPPE</b> 	<b>6,90</b>	<b>FISCHSUPPE OHRID</b>	<b>12,50</b>
		Original Rezept mit Fisch & Meeresfrüchten	

## Salate

<b>SCHOPSKA</b>	<b>13,90</b>
Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und orig. Mac. Schafskäse	
<b>KALBS-BALSAMICO</b>	<b>16,90</b>
gebratene Kalbsleberstreifen, verfeinert mit Aceto Balsamico und Honig auf Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan	
<b>BABY CALAMARI</b>	<b>16,90</b>
in Knoblauch Butter gebraten auf Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan	
<b>LICHTERFELDER</b>	<b>15,50</b>
gemischter großer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse und gegrillten Hähnchenbruststreifen wahlweise : mit Thunfisch o. Lachsstücken	

## Für die Kleinsten

Nur für Kinder unter 12 Jahren

<b>MARSHALL</b>		<b>7,50</b>
Pizza Margherita mit Schlappohren		
<b>SKYE</b>		<b>7,50</b>
Pasta mit leichter Tomatensoße und Parmesan		
<b>CHASE</b>		<b>8,50</b>
3 hausgemachte Cevapcici mit Pommes Frites und Tomatenketchup		

## Vegetarisch

Alle Gerichte können auf Anfrage auch vegan zubereitet werden

<b>PAPRIKA FURNA</b>	<b>14,90</b>
Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Reis in Tomatensoße und gebackenem Rucola	
<b>GEMÜSE TAVCE</b>	<b>14,90</b>
Ofengemüse in Tomatensoße mit Kräutern und Schafskäse gratiniert	
<b>BROKKOLI FURNA</b>	<b>14,90</b>
aus dem Ofen mit Brokkoli, Kirschtomaten, Knoblauch, in Kräuterrahm und Mozzarella gratiniert	
<b>GRAVTSCHJE TAVTSCHJE</b>	<b>14,90</b>
Weißer Bohnen mit Paprika in Tomatensoße und Schafskäse gratiniert	
<b>VEGGIE KARTOFFELPFANNE</b>	<b>13,90</b>
Mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Schnittlauch & Schmandklee	



## Aus der Heimatküche

<b>PILESKI BATAK</b> 	<b>20,90</b>	<b>MUCKALICA</b>	<b>21,90</b>
Mariniert & saftig , gegrillte Hähnchenschenkel filets vom Grill mit Butterreis und Wildkräutersalat		Traditionelles . Mac. Ofengericht geschneitzelten Schweinefilet in würziger Tomatensoße Paprika, Zwiebeln, Kirschtomaten und Butterreis	
<b>CEVAPCICI</b> (Auf Nachfrage „Rind“ Cevapcici)	<b>17,90</b>	<b>SARSKA (PLESKAVICA)</b>	<b>20,90</b>
8 Stück saftig vom Grill mit Pommes Frites und Gemüserais		würziges Hacksteak gefüllt mit Schafskäse vom Grill, Pommes Frites und Gemüserais	
<b>POLA POLA</b>	<b>21,90</b>	<b>GRAVTSCHJE TAVTSCHJE ORIGINAL</b>	<b>20,90</b>
4 Rindercevapcici, 1 Hähnchensteak auf Gemüserais		Würziges Hacksteak vom Lavasteingrill mit Paprika und Zwiebeln auf weiße Bohnen in Tomatensoße	
<b>MACEDONIA GRILLTELLER</b> 	<b>23,90</b>	<b>KALBSLEBER MAC. ART</b>	<b>23,90</b>
3 Cevapcici 1 Spieß 1 Scheibe Speck und 1 Hänchensteak mit Pommes Frites und Gemüserais		Leber vom Grill mit frischem Knoblauch, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	

## Unsere Klassiker



<b>HÄHNCHEN GORGONZOLA</b>	<b>20,90</b>	<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>	<b>23,90</b>
Hänchenbrustfilet vom Grill mit würziger Gorgonzolasoße, Gemüse und Rosmarinkartoffeln		vom Milchkalb paniert und gold-gelb gebraten mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>PFEFFER MEDAILLON</b>	<b>22,90</b>	<b>MARINIERTE LAMMKOTLETTS</b>	<b>23,90</b>
vom Schweinefilet mit grüner Pfeffersoße, Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln		Saftig gegrillte Lammkotletts mit buntem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>ECHTES CORDON BLEU</b>	<b>25,90</b>	<b>BERLINER LEBER</b>	<b>22,90</b>
vom Kalbsrücken paniert mit Schinken & Käse gefüllt, frische Champignonsoße und Pommes Frites		super zart, vom Kalb mit gerösteten Zwiebeln, Apfel & Stampfkartoffeln	
<b>NORW. LACHSFILET</b>	<b>23,90</b>	<b>BABY CALAMARI</b>	<b>21,90</b>
auf der Haut gegrillt, mit Zitronen-Knoblauch Marinade, Brokkoli und Rosmarinkartoffeln		mit Kapern, Oliven und Knoblauch in Tomatensoße	
<b>FORELLA „OHRID“</b>	<b>23,90</b>		
vom Grill mit Zitrone, Rosmarin und Knoblauch			



## Steinofen - Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße, Mozzarella und Oregano belegt

<b>PIZZA MARGHERITA</b> mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	<b>9,50</b>
<b>PIZZA VEGETARIA</b> mit Tomaten, Mozzarella und frischem Gemüse der Saison	<b>12,50</b>
<b>PIZZA SPINAT</b> mit Tomaten, Knoblauch, Gorgonzola und Spinat	<b>12,50</b>
<b>PIZZA SALAMI</b> mit Tomaten, Mozzarella und Salami	<b>12,00</b>
<b>PIZZA MISTA</b> mit Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochtem Schinken, Champignons und Peperoni	<b>13,00</b>
<b>PIZZA FUNGHI</b> mit Tomaten, Mozzarella und Champignons	<b>11,50</b>
<b>PIZZA PARMA</b> mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Champignons, Parmaschinken und Parmesan	<b>14,90</b>
<b>PIZZA TONNO</b> mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	<b>13,90</b>
<b>PIZZA SCAMPI</b> mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Knoblauch	<b>15,90</b>
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven und gekochtem Schinken	<b>12,00</b>
<b>PIZZA DIAVOLA</b> mit scharfer Salami, Oliven und Zwiebeln	<b>13,50</b>



## Nudelgerichte

<b>PENNE MACEDONIA</b> mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Champignons und Zwiebeln in Rahmsoße	<b>15,50</b>
<b>LINGUINE PIKANT</b> mit Diavolasalami, Kirschtomaten, Oliven, Rucola und Parmesankäse	<b>15,50</b>
<b>PENNE LICHTERFELDE</b> Cremige Pasta mit Schweinefiletstreifen, in Blattspinatrahmsoße und Parmesan	<b>16,50</b>
<b>PENNE MEDITERRANO</b> mit knackigen Gemüse in würziger Tomatensoße und geriebenem Schafskäse	<b>14,90</b>
<b>LINGUINE SALMONE</b> mit Lachsstücken, Zucchini und Knoblauch, in Hummersoße	<b>15,50</b>
<b>LINGUINE SCAMPI</b> mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Zitrone (scharf)	<b>16,90</b>

## Nachspeisen

<b>TIRAMISU HAUSGEMACHT</b> ital. Süßspeise mit Biskuitbodenschichten	<b>7,50</b>
<b>ORIGINAL PALACINKI</b> mit Waldhonig und Walnüssen	<b>8,90</b>
<b>HEISS&amp;KALT</b> Schokoladensouffle (flüssiger Kern) mit 1 Kugel Vanilleeis, Schokosoße und Schlagsahne	<b>8,90</b>



## Allergenkennzeichnung

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



## Warme Getränke

ESPRESSO	3.0
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

GEROLSTEINER SPRUDEL GOURMET 0,25L	3.60
GEROLSTEINER STILL GOURMET 0,75L	7.50
COCA COLA/ZERO (7,9) 0,2L/0,4L	4.0/5.0
FANTA (7) 0,2L/0,4L	4.0/5.0
SPRITE (2) 0,2L/0,4L	4.0/5.0
SPEZI (7) 0,2L/0,4L	4.0/5.0
SCHWEPPE(7) 0,2L/0,4L	4.0/5.0
FASSBRAUSE 0,2L/0,4L	4.0/5.0

## Fruchtsaftgetränk/Nektar

APFELSAFT 0,2L/0,4L	4.0/5.0
ORANGENSAFT 0,2L/0,4L	4.0/5.0
JOHANNISBEERSAFT 0,2L/0,4L	4.0/5.0
RHABARBERSAFT 0,2L/0,4L	4.0/5.0
KIRSCHSAFT 0,2L/0,4L	4.0/5.0
SAFTSCHORLE 0,2L/0,4L	4.0/5.0

## Sekt & Champagner

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

## Biere vom Fass



KÖNIG PILSENER 0,3/0,4L	4.0/4.8
BENEDIKTINER HELLES 0,3/0,5L	4.0/5.6
KÖSTRITZER SCHWARZBIER 0,3/0,4L	4.0/4.8
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN 0,3/0,5L	4.5/5.6
ALSTERWASSER 0,3/0,4L	4.0/4.8

## Flaschen Biere

BENEDIKTINER HEFE AFG. FL./0,5L	5.0
KÖNIG PILSENER PILS. AFG. FL./0,33L	3.7
BITBURGER GRAPEFRUIT 0,0 ALK.FREI FL./0,33L	4.0
KANDI MALZ FL./0,33L	3.5

## Longdrinks

GIN TONIC (BOMBAY) 4 CL GIN, SCHWEPPE TONIC WATER	9.0
WODKA LEMON (ABSOLUT) 4 CL WODKA, SCHWEPPE BITTER LEMON	9.0
MOSKOW MULE (ABSOLUT) 4 CL WODKA, LIMETTE, GINGER BEER	9.5
CUBA LIBRE (HAVANNA CLUB) 4 CL RUM, LIMETTE, COCA COLA	9.0
ABSOLUT TROPICAL WILD BERRY 4 CL TROPICAL VODKA, WILDBERRY	11.00
CIROC COCO WHITE 4 CL CIROC KOKOS VODKA, RED BULL WHITE	12.00

## 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



## WINE MENU



- ALEXANDER BOVIN 2020**  0,2L / 0,75L  
 Trockener Rotwein aus den Rebsorten Merlot, Vranec & Cabernet Sauvignon  
 purpurrote Farbe, Burkett von roten Früchten und Beeren, unvergesslicher  
 Wein 8,9 / 29,5
- ALMA ATLANTICA ROSÉ**  *Wine time* 9,9 / 37,50  
 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.
- T'GA ZA JUG TIKVES**  7,9 / 27,5  
 Halbtrockener purpurroter Wein , passt zu perfekt Grillgerichten,  
 Namensgebung aus einem sehr bekannten Märchen.
- ALEXANDRIA TIKVES**   8,2 / 28,5  
 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
- MUSKAT TEMJANIKA BOVIN**  7,9 / 27,5  
 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)
- ALEXANDRIA TIKVES CUVÉE**   8,2 / 28,5  
 Ein trockener roter Qualitätswein. 70% Vranec 20% Merlot 10%  
 Cabernet Sauvignon.  
 Dunkelrot-schwarze Farbe mit typischen Duft nach Kirschen und roten  
 Beeren, erkennbar an der Vranec Sorte. voller und eleganter  
 Geschmack.

### Weißwein/ Belo Vino

### Rotwein / Crno Vino

<b>GRILLO D.O.C 2020</b>	0,2L/0.75L	6.9/24.0	<b>MONTEPULICIANO D.O.C</b>	0,2L/0.75L	6.9/26.5
ITALIEN/SICILIA/TROCKEN			ITALIEN/ABRUZZEN/TROCKEN/		
ZITRUSNOTEN/BELEBENDE SÄURE/ FRUCHTIG			CANTINA,TOLLO/2020/REICHALTIG / FRUCHTIG /		
<b>CHARDONNAY D.O.C</b>	0,2L/0.75L	6.9/26.0	ANREGENDE NOTEN VON TABAK UND KIRSCHEN		
ITALIEN/TREVENEZIE/TROCKEN			<b>PRIMITIVO PUGLIA I.G.P.</b>	0,2L/0.75L	6.9/29.0
STROHGELB / FRUCHTIG,FRISCH			ITALIEN/PUGLIA/TROCKEN		
<b>RIESLING Q.B.A</b>	0,2L/ 1L	6.9/28.0	HARMOSNISCH / KRAFTVOLL/ DEZENTE		
RHEINHESSEN/THOMAS RATH/TROCKEN			SCHOKOLADENNOTE/ RUBINROT/WALDFRÜCHTE		
TOLLES BOUQUET / FRISCHE ÄPFEL&PFIRSICH					
<b>WEINSCHORLE</b>	0,2L	4.2	<b>HAUSWEIN R/W</b>	0,2L	6.0