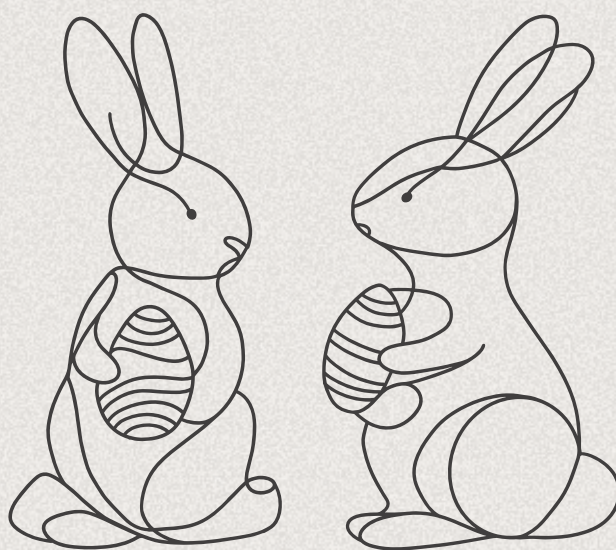


MAKEDONIA PALACE

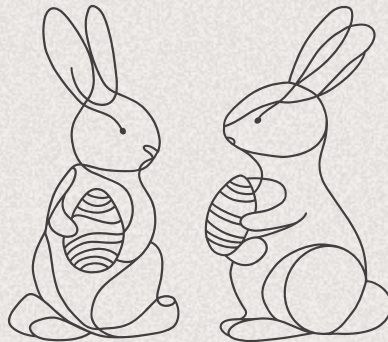


EASTER FEAST

2026



MAKEDONIA PALACE



Γιορτάστε το Πάσχα στο Makedonia Palace μέσα από μια επιμελημένη γαστρονομική εμπειρία που τιμά την παράδοση, αγκαλιάζοντας παράλληλα τη σύγχρονη κομψότητα. Από εορταστικές γεύσεις έως εκλεπτυσμένες δημιουργίες, κάθε μενού είναι προσεκτικά σχεδιασμένο για να φέρνει τους ανθρώπους κοντά γύρω από το τραπέζι, όπου η γεύση, η ατμόσφαιρα και η φιλοξενία συνυπάρχουν σε απόλυτη αρμονία.

Celebrate Easter at Makedonia Palace with a curated culinary experience that honors tradition while embracing contemporary elegance. From festive flavors to refined compositions, each menu is thoughtfully crafted to bring people together around the table, where taste, atmosphere, and hospitality come together in perfect harmony.



Μεγάλο Σάββατο / Holy Saturday

Στο τραπέζι σας / *At your table*
Κόκκινα αυγά / *Red eggs*

Μενού / Menu

Πατροπαράδοτη μαγειρίτσα
Traditional "mayiritsa" soup

Από την σούβλα και τον ξυλόφουρνο του Salonica:
Κοκορέτσι και τα τζιγεροσαρμαδάκια μας
From Salonika's Grill and Wood- oven
"Kokoretsi" and our "tsigerosarmadakia"

Ψητές νουαζέτες από αρνάκι στα κάρβουνα με δενδρολίβανο,
κρέμα καπνιστής μελιτζάνας με ταχίνι, ψητές ντομάτες, κολοκυθάκια
και γιαούρτι με καπνιστή πάπρικα
Lamb noisettes with rosemary on charcoal, smoked eggplant cream
with tahini, roast tomatoes, zucchinis, yoghurt with smoked paprika

Πασχαλινό αυγό σοκολάτας
Chocolate Easter egg

85€ ανά άτομο / *per person*

Κυριακή του Πάσχα / Easter Sunday

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ / EASTER BUFFET

ΚΡΥΑ ΕΙΔΗ – COLD ITEMS

Φρέσκιες σαλάτες

Ντομάτα, αγγούρι, λάχανο, καρότο, μαρούλι, ρόκα, ραντίτσιο, αντίβ,
Πολύχρωμες πιπεριές, ντοματίνια βελανίδια, κρεμμυδάκια φρέσκα

Fresh salads

*Tomato, cucumber, cabbage, carrot, lettuce, rocket, radicchio, endive,
colorful peppers, cherry tomatoes, spring onions*

Salad bar με σύνθετες σαλάτες

Πατατοσαλάτα, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, ρώσικη σαλάτα, τυροκαυτερή,
καλαμπόκι

Αυγοσαλάτα, βραστή σαλάτα με χόρτα του βουνού, ψητά παντζάρια,
κολοκυθάκια βραστά

Mixed salads

*Potato salad, Tzatziki, Eggplant salad, Russian salad, Spicy cream cheese
“Tirokafteri”, Corn,*

Egg salad, Boiled wild greens, Roast beets, Boiled zucchinis

Ποικιλία από ντρέσινγκς / Variety of dressings

Παλαμίδα με σπιτικές πίκλες και αγριοράπανο

Bonito with homemade pickled vegetables and horseradish

Ποικιλία τυριών

συνοδεύονται με κριτσίνια, κράκερς, αποξηραμένα φρούτα, ξηροί
καρποί, μαρμελάδες, μέλι, σταφύλια, ντοματίνια

Variety of cheese

*accompanied with breadsticks, crackers, dry fruits, nuts, marmalade, honey,
grapes, cherry tomatoes*

Ποικιλία αλλαντικών

Συνοδεύονται με πίκλες λαχανικών, γλυκιές και καυτερές μουστάρδες

Variety of charcuterie

accompanied with pickled vegetables, sweet and hot mustards

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Πατροπαράδοτη μαγειρίτσα
Greek traditional "mayiritsa" soup

ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ / ON CHARCOAL

Μοσχαρίσια φιλετάκια με σάλτσες bearnaise, chimichurri & barbeque
Mini beef fillets with bearnaise, chimichurri & barbeque sauces

Σουτζουκάκια σχάρας με σάλτσα πάπρικας
Grilled "soutzoukakia" with paprika sauce

Παϊδάκια κοτόπουλου με σάλτσα μουστάρδας
Chicken chops with mustard sauce

Χοιρινά μπριζολάκια με γλυκό σκόρδο και ρίγανη
Pork chops with sweet garlic and oregano

Χωριάτικα λουκάνικα
Farmer sausages

ΖΕΣΤΑ ΕΙΔΗ / HOT ITEMS

Σπιτική πίτα «λαχανιά»
Homemade pie "lahania"

Γαλατόπιτα
Milk pie

Αγκινάρες με αρακά και κουκιά
Artichokes with green peas and broad beans

Λεμονάτες πατάτες φούρνου με ρίγανη
Baked potatoes with lemon oregano

Σαρμαδάκια με αμπελόφυλλα
Stuffed vine leaves

Μοσχαράκι με μελιτζάνες
Beef with eggplants

Ρύζι πιλάφι

Rice pilaf

Κεφτέδες με δυόσμο

Meatballs with mint

Σπιτικά τζιγεροσαρμαδάκια με γιαούρτι

*"Tsigerosarmadakia" lamb livers with rice and herbs wrapped in omentum
accompanied with yoghurt*

Παπουτσάκια μελιτζάνες με μοσχαράκι "τας κεμπάπ"

Roasted eggplant "papoutsakia" with beef "tas kebab"

Γιουβέτσι με γαρίδες και καλαμάρια

Giouvetsi with prawns and calamari

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Παραδοσιακά ελληνικά γλυκά

Traditional Greek sweets

Τούρτα φράουλα - βανίλια

Strawberry – vanilla cake

Τούρτα πικρής σοκολάτας

Bitter chocolate cake

Saint Honoré

Saint Honoré

Τάρτα με λεμόνι και μπισκότα speculoos

Tart with lemon and speculoos biscuits

Τούρτα με φουντούκι και φρούτα του πάθους

Cake with hazelnut and passion fruits

Σοκολατένια γεμιστά αυγά

Chocolate stuffed eggs

Τούρτα σοκολάτας γάλακτος με βατόμουρο
Milk chocolate cake with raspberry

Προφιτερόλ
Profiteroles

Εκμέκ κανταίφι με κανέλλα
Ekmek kantaifi with cinnamon

Ταρτάκια με φρούτα
Fruit tartlets

Μίνι πάβλοβα
Mini pavlova

Φρεσκοκομμένα φρούτα
Freshly cut fruits

150€ ανά άτομο / *per person*

HAPPY EASTER