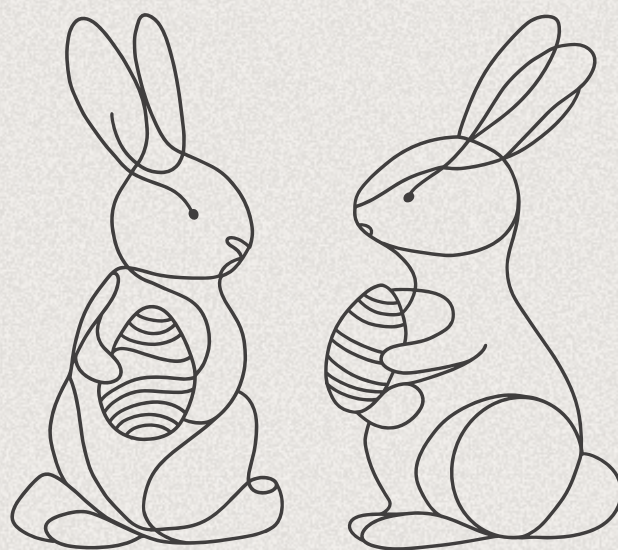


MAKEDONIA PALACE

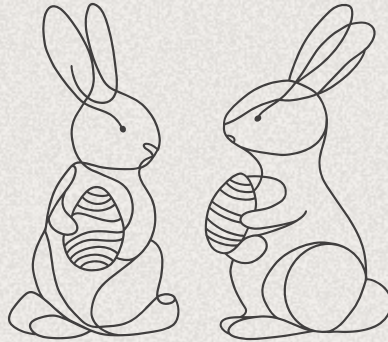


# EASTER FEAST

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 Salonika:  
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*

90€ 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*

Παιδάκια 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