

START THE ATHENE EXPERIENCE WITH

2	ATHENE'S TZATZIKI Griekse yoghurt – knoflook – komkommer	7,5
3	TAMOSALATA Zachte viskuitmousse	9,5
4	ELIÉS & PIPERIÉS Olijven – peperoni	8,5
5	SKORDOBOUTERO Brood met smeersels	7,5
6	MELITZANOSALATA Auberginesalade	9,5

COLD STARTERS

1	FETA Schapenkaas – olijven – peperoni – ui – oregano	12
7	VITELLO TONATO Dungesneden kalfsvlees – rucola Kappertjes – tonijnsaus	14,5
8	GARIDOSALATA Garnalencocktail – seizoen sla	14,5
9	SOLOMOS KAPNISTOS Gerookte zalm – sla – tonijnmousse	13,5
10	ATHENE COLD COMBINATION Koude combinatie van onze voorgerechten	16,5
32	CHIRINO PEPONI Meloen – Parma ham – balsamico	13,5
33	CARPACCIO Dungesneden ossenhaas – rucola Parmezaanse kaas – pijnboompitten kappertjes – truffelmayonaise	14,5

WARM STARTERS

16	GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Griekse wijze gebakken	16,5
17	MIDIA Gebakken mosselen – verse knoflook	12,5
18	MANITARIA GREEK STYLE Gebakken champignons koksroom – verse knoflook	12,5
19	FETA SAGANAKI Krokant gebakken schapenkaas – honing	13,5
20	KALAMARAKIA Gebakken inktvis – verse knoflook – whiskysaus	12,5
21	MIDIA SAGANAKI IN KNOFLOOKOLIE Gebakken mosselen op Griekse wijze gebakken	12,5
22	KEFTEDAKIA Gehaktballetjes – tomatensaus	9,5
23	DOLMADES Grieks huisgemaakte wijnbladeren gevuld met rijst en gehakt – citroensaus	12
24	VIS COMBINATION 1 gebakken garnaal – inktvisringen mosselen – verse knoflook – whiskysaus	16,5
25	PIPERIÉS GEMISTES Paprika – feta – verse knoflook	13,5
26	CRISPY GAMBA'S Tempura garnalen – kimchi mayonaise – limoen	16,5
27	FETA FOURNO Feta – tomaat – verse knoflook – oregano	14,5
28	ATHENE WARM COMBINATION Warme combinatie van onze voorgerechten	17,5

ATHENE KITCHEN Palace

SOUPS

14	KREMIDOSOUPA Griekse uiensoep	7
15	NTOMATOSOUPA Tomatensoep – koksroom	7

SALADS

29	CHORIATIKI Tomaat – seizoen sla – komkommer – feta oregano – Kalamata olijvenolie – peperoni	11,5
37	PSAROSALATA Gerookte zalm – garnalen – inktvisringen seizoen sla – rucola – tomaat – pijnboompitten kappertjes – dressing	16,5
47	KOTOPOULOSALATA Gegrilde kipfilet – seizoen sla – rucola pijnboompitten – kappertjes – dressing	16,5

OVEN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE		
65	MOUSAKA Traditioneel Grieks gerecht van laagjes aubergines – aardappel gehakt – bechamelsaus	22,5
67	STIFADO Gestoofd lamsvlees – sjalotjes	25,5
66	ARNAKI MELITZANA Gestoofd lamsvlees – aubergine	25,5
68	ARNAKI MAKARONIA Gestoofd lamsvlees – spaghetti – tomatensaus	25,5
70	ARNAKI LACHANIKA Gestoofd lamsvlees – groente uit de oven	25,5
71	ARNAKI GIGANTES Gestoofd lamsvlees – grote witte bonen	25,5

PAN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE		
72	VODINO LACHANIKA TERIYAKI Gebakken ossenhaas – verse groenten	32,5
75	CHIRINO LACHANIKA TERIYAKI Gebakken varkenshaas – verse groenten	25,5
78	KOTOPOULO LACHANIKA TERIYAKI Gebakken kipfilet – verse groenten	25,5
80	MEZES TOU BEKRI Varkenshaas – kipfilet – ossenhaas – pepersaus	30,5
83	KOTOPOULO TIGANAKI Kipfilet – wijnsaus	24,5
84	GIROS TIGANAKI Varkensvlees – Champignonsaus	22,5

KIDS

50	MICKEY MOUSE Ossenhaas – frites – appelmoes	18,5
51	PINO Gehaktballetjes – spaghetti – appelmoes	12,5
52	PINOKKIO Giros – frites – appelmoes	12,5
53	LUCKY LUKE Kipnuggets – frites – appelmoes	12,5
64	GUFI Zalmfilet – frites – appelmoes	12,5

VEGETARIAN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE		
48	YEMISTA Tomaten – paprika – rijst	19,5
49	STAMNA Verse groenten – aubergine – courgette paprika – aardappelen uit de oven	19,5

FROM THE SEA

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, WHISKEYSAUS & SALADE		
54	CALAMARIA Gebakken inktvisringen	21,5
55	GLOSSES 2 stuks grote tongen ± 250 gram	35,5
56	VISSCHOTELSPECIAAL 2P Zalmfilet – sliptong – 1 garnaal – inktvisringen	72
57	GLOSSAKIA 3 gebakken sliptongen	29,5
58	SOLOMOS Gegrilde zalmfilet – hollandaisesaus	25,5
59	GARIDES 6 stuks gepelde en gebakken grote garnalen	32,5
60	THALASSA COMBINATION Zalm – scampi – inktvisringen	30,5
61	TSIPOURA Gegrilde dorade	29,5
63	STEFANOS COMBINATION Giros – inktvisringen	25,5

SOUVLAKIA

ALLE GERECHTEN ZITTEN AAN EEN SPIES EN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE		
85	SOUVLAKI Varkensvlees aan een spies – giros	21
86	SOUVLAKI SPECIAL Varkenshaas – paprika – ui	25,5
87	MIX-SOUVLAKI Kipfilet – varkenshaas – paprika – ui	25,5
88	CHICKEN SOUVLAKI Kipfilet – paprika – ui	23,5
90	OSSENHAAS SOUVLAKI Ossenhaas – paprika – ui	32,5

MEAT

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST & SALADE		
73	VODINO PIPERI Ossenhaas – crispy onion – pepersaus	32,5
74	VODINO GARIDES Ossenhaas – 3 garnalen – champignonsaus	32,5
76	CHIRINO MANITARIA Varkenshaas – champignonsaus	25,5
79	KOTOPOULO FILETO Kipfilet naturel – champignonsaus	23,5
101	MR. ATHENE STEAK ± 400 GRAM Beef Rib-eye – crispy onion – chimichurri	32,5

MIX GERECHTEN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE		
91	BIFTEKI Gekruid gehakt gevuld met feta – giros	21,5
92	GIROS Gesneden varkensvlees	21,5
93	APOLLO SCHOTEL Giros – 2 sutzuki	21,5
94	BOEREN SCHOTEL Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 lever	23,5
95	SIRTAKI SCHOTEL Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 kipfilet	23,5
96	PAIDAKIA LAMB RACKS 5 stuks gegrilde lamskoteletten	32,5
97	LITSA SCHOTEL Giros – 2 sutzuki – 1 souvlaki	23,5
98	SOTIRIS SCHOTEL 2 Gegrilde lamskoteletten – 2 kipfilet – 1 ossenhaas	32,5
99	HERMES SCHOTEL Giros – 1 sutzuki – 1 varkenshaas – 1 souvlaki	23,5
100	DELPHI SCHOTEL Giros – 1 souvlaki – 2 lamskoteletten	25,5
103	KRETA SCHOTEL Giros – mousaka – 1 souvlaki	25,5
104	ATHENE MIX GRILL Giros – 1 kipfilet – 1 sutzuki – 1 souvlaki 1 varkenshaas	26,5
107	WASILIS SCHOTEL Giros – 1 ossenhaas – 1 varkenshaas – 1 kipfilet	32,5

MENU VOOR 2 PERS.

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE		
105	ALEXANDROS SCHOTEL Gesneden giros – 1 varkenshaas 1 sutzuki – 1 kipfilet – mousaka	34,5 PP
108	MENU AFRODITI Voorgerecht Gehaktballetjes met tomatensaus Hoofdgerecht Giros – 1 kipfilet souvlaki – 1 sutzuki	41,5 PP
109	GRAND MENU ATHENE Voorgerecht Een combinatie van verschillende voorgerechten Hoofdgerecht Giros – 1 kipfilet – 1 varkenshaas 1 garnaal – inktvisringen Nagerecht Verassing van de chef	44,5 PP

SIDES

34	RIJST	4
35	FRITES MET MAYONAISE	4
40	GIROS EXTRA	11,5
41	PEPERSAUS	4
42	CHAMPIGNONSAUS	4
43	TOMATENSAUS	4
44	KNOFLOOKSAUS	4
45	COCKTAILSAUS	4