

START THE ATHENE EXPERIENCE WITH

2	ATHENE'S TZATZIKI Griekse yoghurt – knoflook – komkommer	8,5
3	TAMOSALATA Zachte viskuitmousse	9,5
4	ELIÉS & PIPERIÉS Olijven – peperoni	9
5	SKORDOBOUTERO Brood met smeersels	7,95
	+ PITA	2,5
6	MELITZANOSALATA Auberginesalade	10,5

COLD STARTERS

1	FETA Schapenkaas – olijven – peperoni – ui – oregano	14
7	VITELLO TONATO Dungesneden kalfsvlees – rucola Kappertjes – tonijnsaus	17,5
8	GARIDOSALATA Garnalencocktail – seizoen sla	16,5
9	SOLOMOS KAPNISTOS Gerookte zalm – sla – tonijnmousse	15,5
10	ATHENE COLD COMBINATION Koude combinatie van onze voorgerechten	20,5
32	CHIRINO PEPONI Meloen – Parma ham – balsamico	15,5
33	CARPACCIO Dungesneden ossenhaas – rucola Parmezaanse kaas – pijnboompitten kappertjes – truffelmayonaise	18,5

WARM STARTERS

16	GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Griekse wijze gebakken	18,5
17	MIDIA Gebakken mosselen – verse knoflook	14,5
18	MANITARIA GREEK STYLE Gebakken champignons koksroom – verse knoflook	14,5
19	FETA SAGANAKI Krokant gebakken schapenkaas – honing	15,5
20	KALAMARAKIA Gebakken inktvis – verse knoflook – whiskysaus	14,5
22	KEFTEDAKIA Gehaktballetjes – tomatensaus	12
23	DOLMADES Grieks huisgemaakte wijnbladeren gevuld met rijst en gehakt – Citroensaus	13,5
24	VIS COMBINATION 1 gebakken garnaal – inktvisringen mosselen – verse knoflook – whiskysaus	19,5
25	PIPERIÉS GEMISTES Paprika – feta – verse knoflook	15,5
26	CRISPY GAMBA'S Tempura garnalen – kimchi mayonaise – limoen	18,5
27	FETA FOURNO Feta – tomaat – verse knoflook – oregano	15,5
28	ATHENE WARM COMBINATION Warme combinatie van onze voorgerechten	22,5



SOUPS

14	KREMIDOSOUPA Griekse uiensoep	8,5
15	NTOMATOSOUPA Tomatensoep – koksroom	8,5

SALADS

29	CHORIATIKI Tomaat – seizoen sla – komkommer – feta oregano – Kalamata olijvenolie – peperoni	14
37	PSAROSALATA Gerookte zalm – garnalen – gebakken inktvisringen seizoen sla – rucola – tomaat – pijnboompitten kappertjes – dressing	19,5
47	KOTOPOULOSALATA Gegrilde kipfilet – seizoen sla – rucola pijnboompitten – kappertjes – dressing	19,5

OVEN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE

65	MOUSAKA Traditioneel Grieks gerecht van laagjes aubergines – aardappel gehakt – bechamelsaus	25,5
67	STIFADO Gestoofd lamsvlees – sjalotjes	29,5
66	ARNAKI MELITZANA Gestoofd lamsvlees – aubergine	29,5
70	ARNAKI LACHANIKA Gestoofd lamsvlees – groente uit de oven	29,5

PAN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE

72	VODINO LACHANIKA TERIYAKI Gebakken ossenhaas – verse groenten	34,5
78	KOTOPOULO LACHANIKA TERIYAKI Gebakken kipfilet – verse groenten	26,5
80	MEZES TOU BEKRI Varkenshaas – kipfilet – ossenhaas – pepersaus	32,5
84	GIROS TIGANAKI Varkensvlees – Champignonsaus	25,5

KIDS

50	MICKEY MOUSE Ossenhaas – frites – appelmoes	19,5
52	PINOKKIO Giros – frites – appelmoes	14,5
53	LUCKY LUKE Kipnuggets – frites – appelmoes	14,5
64	GUFI Zalmfilet – frites – appelmoes	19,5

VEGETARIAN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE

48	YEMISTA Tomaten – paprika – rijst	22,5
49	STAMNA Verse groenten – aubergine – courgette paprika – aardappelen uit de oven	22,5

FROM THE SEA

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET FRITES, RIJST, WHISKEYSAUS & SALADE

54	CALAMARIA Gebakken inktvisringen	24,5
57	GLOSSAKIA 3 gebakken sliptongen	33,5
58	SOLOMOS Gegrilde zalmfilet – hollandaisesaus	27,5
59	GARIDES 6 stuks gepelde en gebakken grote garnalen	34,5
60	THALASSA COMBINATION Sliptong – scampi – inktvisringen	32,5
61	TSIPOURA Gegrilde dorade	34,5
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	25,5
86	SOUVLAKI SPECIAL Varkenshaas – paprika – ui	27,5
87	MIX-SOUVLAKI Kipfilet – varkenshaas – paprika – ui	27,5
88	CHICKEN SOUVLAKI Kipfilet – paprika – ui	26,5
90	OSSENHAAS SOUVLAKI Ossenhaas – paprika – ui	35,5

MEAT

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET FRITES, RIJST & SALADE

73	VODINO PIPERI Ossenhaas – crispy onion – pepersaus	35,5
74	VODINO GARIDES Ossenhaas – 3 garnalen – champignonsaus	35,5
76	CHIRINO MANITARIA Varkenshaas – champignonsaus	27,5
79	KOTOPOULO FILETO Kipfilet naturel – champignonsaus	26,5
101	MR. ATHENE STEAK ± 400 GRAM Australische Rib-eye – crispy onion – chimichurri	37,5
102	TOMAHAWK ± 1100 GRAM Australische Tomahawk – pepersaus – chimichurri	89,5

MIX GERECHTEN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE

91	BIFTEKI Gekruid gehakt gevuld met feta – giros	25,5
92	GIROS Gesneden varkensvlees	24,5
93	APOLLO SCHOTEL Giros – 2 sutzuki	24,5
94	BOEREN SCHOTEL Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 lever	26,5
95	SIRTAKI SCHOTEL Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 kipfilet	26,5
96	PAIDAKIA LAMB RACKS 5 stuks gegrilde lamskoteletten	34,5
97	LITSA SCHOTEL Giros – 2 sutzuki – 1 souvlaki	26,5
98	SOTIRIS SCHOTEL 2 Gegrilde lamskoteletten – 2 kipfilet – 1 ossenhaas	34,5
99	HERMES SCHOTEL Giros – 1 sutzuki – 1 varkenshaas – 1 souvlaki	26,5
100	DELPHI SCHOTEL Giros – 1 souvlaki – 2 lamskoteletten	26,5
103	KRETA SCHOTEL Giros – mousaka – 1 souvlaki	27,5
104	ATHENE MIX GRILL Giros – 1 kipfilet – 1 sutzuki – 1 souvlaki 1 varkenshaas	29,5
107	WASILIS SCHOTEL Giros – 1 ossenhaas – 1 varkenshaas – 1 kipfilet	35,5

MENU VOOR 2 PERS. OF MEER

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE

105	ALEXANDROS SCHOTEL Gesneden giros – 1 varkenshaas 1 sutzuki – 1 kipfilet – mousaka	37,5 PP
108	MENU AFRODITI Voorgerecht Gehaktballetjes met tomatensaus Hoofdgerecht Giros – 1 kipfilet suzuki – 1 sutzuki	46,5 PP
	Nagerecht Verassing van de chef	
109	GRAND MENU ATHENE Voorgerecht Een combinatie van verschillende voorgerechten Hoofdgerecht Giros – 1 kipfilet – 1 varkenshaas 1 garnaal - inktvisringen	48,5 PP
	Nagerecht Verassing van de chef	

SIDES

34	RIJST	5
35	FRITES MET MAYONAISE	5
36	GROTE WITTE BONEN	9
39	AUBERGINE	9
40	GIROS EXTRA	13,5
41	PEPERSAUS	4
42	CHAMPIGNONSAUS	4
43	TOMATENSAUS	4
44	KNOFLOOKSAUS	4
45	COCKTAILSAUS	4