

START THE ATHENE EXPERIENCE WITH

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

COLD STARTERS

1	FETA Schapenkaas – olijven – peperoni – ui – oregano	13
7	VITELLO TONATO Dungesneden kalfsvlees – rucola Kappertjes – tonijnsaus	16,5
8	GARIDOSALATA Garnalencocktail – seizoen sla	15,5
9	SOLOMOS KAPNISTOS Gerookte zalm – sla – tonijnmousse	14,5
10	ATHENE COLD COMBINATION Koude combinatie van onze voorgerechten	18,5
32	CHIRINO PEPONI Meloen – Parma ham – balsamico	14,5
33	CARPACCIO Dungesneden ossenhaas – rucola Parmezaanse kaas – pijnboompitten kappertjes – truffelmayonaise	16,5

WARM STARTERS

16	GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Griekse wijze gebakken	18,5
17	MIDIA Gebakken mosselen – verse knoflook	13,5
18	MANITARIA GREEK STYLE Gebakken champignons koksroom – verse knoflook	13,5
19	FETA SAGANAKI Krokant gebakken schapenkaas – honing	14,5
20	KALAMARAKIA Gebakken inktvis – verse knoflook – whiskysaus	13,5
21	MIDIA SAGANAKI IN KNOFLOOKOLIE Gebakken mosselen op Griekse wijze gebakken	13,5
22	KEFTEDAKIA Gehaktballetjes – tomatensaus	11
23	DOLMADES Grieks huisgemaakte wijnbladeren gevuld met rijst en gehakt – citroensaus	12,5
24	VIS COMBINATION 1 gebakken garnaal – inktvisringen mosselen – verse knoflook – whiskysaus	18,5
25	PIPERIÉS GEMISTES Paprika – feta – verse knoflook	14,5
26	CRISPY GAMBA'S Tempura garnalen – kimchi mayonaise – limoen	18,5
27	FETA FOURNO Feta – tomaat – verse knoflook – oregano	14,5
28	ATHENE WARM COMBINATION Warme combinatie van onze voorgerechten	18,5



SOUPS

14	KREMIDOSOUPA Griekse uiensoep	8
15	NTOMATOSOUPA Tomatensoep – koksroom	8

SALADS

29	CHORIATIKI Tomaat – seizoen sla – komkommer – feta oregano – Kalamata olijvenolie – peperoni	13
37	PSAROSALATA Gerookte zalm – garnalen seizoen sla – rucola – tomaat – pijnboompitten kappertjes – dressing	18,5
47	KOTOPOULOSALATA Gegrilde kipfilet – seizoen sla – rucola pijnboompitten – kappertjes – dressing	18,5

OVEN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE		
65	MOUSAKA Traditioneel Grieks gerecht van laagjes aubergines – aardappel gehakt – bechamelsaus	24,5
67	STIFADO Gestoofd lamsvlees – sjalotjes	27,5
66	ARNAKI MELITZANA Gestoofd lamsvlees – aubergine	27,5
70	ARNAKI LACHANIKA Gestoofd lamsvlees – groente uit de oven	27,5

PAN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE		
72	VODINO LACHANIKA TERIYAKI Gebakken ossenhaas – verse groenten	33,5
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	24,5

KIDS

50	MICKEY MOUSE Ossenhaas – frites – appelmoes	18,5
52	PINOKKIO Giros – frites – appelmoes	13,5
53	LUCKY LUKE Kipnuggets – frites – appelmoes	13,5
64	GUFI Zalmfilet – frites – appelmoes	17,5

VEGETARIAN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE		
48	YEMISTA Tomaten – paprika – rijst	21,5
49	STAMNA Verse groenten – aubergine – courgette paprika – aardappelen uit de oven	21,5

FROM THE SEA

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, WHISKEYSAUS & SALADE		
54	CALAMARIA Gebakken inktvisringen	24,5
55	GLOSSES 2 stuks grote tongen ± 250 gram	35,5
56	XIFIAS Gegrilde zwaardvis	32,5
57	GLOSSAKIA 3 gebakken sliptongen	32,5
58	SOLOMOS Gegrilde zalmfilet – hollandaisesaus	27,5
59	GARIDES 6 stuks gepelde en gebakken grote garnalen	33,5
60	THALASSA COMBINATION Sliptong – scampi – inktvisringen	32,5
61	TSIPOURA Gegrilde dorade	31,5
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	24,5
86	SOUVLAKI SPECIAL Varkenshaas – paprika – ui	28,5
87	MIX-SOUVLAKI Kipfilet – varkenshaas – paprika – ui	27,5
88	CHICKEN SOUVLAKI Kipfilet – paprika – ui	25,5
90	OSSENHAAS SOUVLAKI Ossenhaas – paprika – ui	33,5

MEAT

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST & SALADE		
73	VODINO PIPERI Ossenhaas – crispy onion – pepersaus	33,5
74	VODINO GARIDES Ossenhaas – 3 garnalen – champignonsaus	33,5
76	CHIRINO MANITARIA Varkenshaas – champignonsaus	27,5
79	KOTOPOULO FILETO Kipfilet naturel – champignonsaus	24,5
101	MR. ATHENE STEAK ± 400 GRAM Beef Rib-eye – crispy onion – chimichurri	35,5

MIX GERECHTEN

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE		
91	BIFTEKI Gekruid gehakt gevuld met feta – giros	24,5
92	GIROS Gesneden varkensvlees	23,5
93	APOLLO SCHOTEL Giros – 2 sutzuki	23,5
94	BOEREN SCHOTEL Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 lever	25,5
95	SIRTAKI SCHOTEL Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 kipfilet	25,5
96	PAIDAKIA LAMB RACKS 5 stuks gegrilde lamskoteletten	34,5
97	LITSA SCHOTEL Giros – 2 sutzuki – 1 souvlaki	25,5
98	SOTIRIS SCHOTEL 2 Gegrilde lamskoteletten – 2 kipfilet – 1 ossenhaas	33,5
99	HERMES SCHOTEL Giros – 1 sutzuki – 1 varkenshaas – 1 souvlaki	25,5
100	DELPHI SCHOTEL Giros – 1 souvlaki – 2 lamskoteletten	25,5
103	KRETA SCHOTEL Giros – mousaka – 1 souvlaki	26,5
104	ATHENE MIX GRILL Giros – 1 kipfilet – 1 sutzuki – 1 souvlaki 1 varkenshaas	28,5
107	WASILIS SCHOTEL Giros – 1 ossenhaas – 1 varkenshaas – 1 kipfilet	34,5

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	35,5 PP
108	MENU AFRODITI Voorgerecht Gehaktballetjes met tomatensaus Hoofdgerecht Giros – 1 kipfilet souvlaki – 1 sutzuki Nagerecht Verassing van de chef	44,5 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	46,5 PP

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

Heeft u een allergie? Meld het aan ons.