
























































































































































14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Wateringen Menu / Dessertkaart 2024**

<i>Start the athene Experience with</i>	
<b>2 Athene's tzatziki</b>	 MELK  SELDERIJ  SOJA
Griekse yoghurt – knoflook – komkommer	
<b>3 taramosalata</b>	 VIS
Zachte viskuitmousse	
<b>4 eliës &amp; piperiës</b>	
Olijven – peperoni	
<b>5 skordoboutero</b>	 MELK  GLUTEN
Brood met smeersels	
<b>6 melitzanosalata</b>	 MELK  GLUTEN  EI  SELDERIJ  MOSTERD
Auberginesalade	
<i>Cold starters</i>	
<b>1 feta</b>	 MELK
Schapekaas – olijven – peperoni – ui – oregano	
<b>7 vitello tonato</b>	 VIS  GLUTEN  EI  MELK  SELDERIJ  MOSTERD
Dungesneden kalfsvlees – rucola – Kappertjes – tonijnsaus	
<b>8 garidosalata</b>	 VIS  EI  MOSTERD  SOJA  SCHAALDIEREN
Garnalencocktail – seizoen sla	
<b>9 solomos kapnistos</b>	 VIS  NOTEN  SOJA  EI  MOSTERD
Gerookte zalm – sla – tonijnmousse	
<b>10 athene cold combination</b>	 VIS  EI  MOSTERD  SOJA  MELK  SCHAALDIEREN  GLUTEN
Koude combinatie van onze voorgerechten	
<b>32 chirino peponi</b>	 GLUTEN
Meloen – Parma ham – balsamico	
<b>33 carpaccio</b>	 MOSTERD  MELK  NOTEN  GLUTEN
Dungesneden ossenhaas – rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten – kappertjes – truffelmayonaise	
<i>Warm starters</i>	
<b>16 gamba's in knoflookolie</b>	 VIS  SCHAALDIEREN  SOJA
Gepelde gamba's op Griekse wijze gebakken	
<b>17 midia</b>	 VIS  GLUTEN  SCHAALDIEREN  SOJA
Gebakken mosselen – verse knoflook	













































14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Wateringen Menu / Dessertkaart 2024**

<b>18 manitaria greek style</b>	  
Gebakken champignons koksroom – verse knoflook	
<b>19 feta saganaki</b>	 
Krokant gebakken schapenkaas – honing	
<b>20 kalamarakia</b>	   
Gebakken inktvis – verse knoflook – whiskeysaus	
<b>21 midia saganaki in knoflookolie</b>	  
Gebakken mosselen op Griekse wijze gebakken	
<b>22 keftedakia</b>	  
Gehaktballetjes – tomatensaus	
<b>23 dolmades</b>	     
Grieks huisgemaakte wijnbladeren – Gevuld met rijst en gehakt – citroensaus	
<b>24 vis combination</b>	    
1 gebakken garnaal – inktvisringen – Mosselen – verse knoflook – whiskeysaus	
<b>25 piperiës gemistes</b>	 
Paprika – feta – verse knoflook	
<b>26 crispy gamba's</b>	      
Tempura garnalen – kimchi mayonaise – limoen	
<b>27 feta forno</b>	
Feta – tomaat – verse knoflook – oregano	
<b>28 athene warm combination</b>	   
Warme combinatie van onze voorgerechten	
<u>Soups</u>	
<b>14 kremidosoupa</b>	
Griekse uiensoep	
<b>15 ntomatosoupa</b>	
Tomatensoep – koksroom	
<u>Salads</u>	
<b>29 choriatiki</b>	 
Tomaat – seizoen sla – komkommer – feta – Oregano – Kalamata olijvenolie – peperoni	











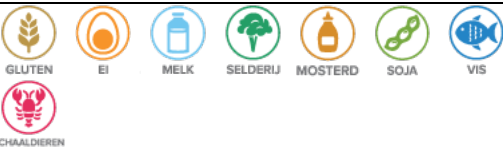


14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Wateringen Menu / Dessertkaart 2024**

<b>37 psarosalata</b>	      VIS NOTEN SOJA SCHAALDIEREN MOSTERD EI
Gerookte zalm – garnalen – inktvisringen – Seizoen sla – rucola – tomaat – pijnboompitten – Kappertjes – dressing	
<b>47 kotopoulosalata</b>	  NOTEN MELK
Gegrilde kipfilet – seizoen sla – rucola – Pijnboompitten – kappertjes – dressing	
<u>Oven</u>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, tzatziki & salade	    EI SELDERIJ SOJA MELK
<b>65 mousaka</b>	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA
Traditioneel Grieks gerecht van laagjes – Aubergines – aardappel gehakt – bechamelsaus	
<b>67 stifado</b>	   SELDERIJ MELK SOJA
Gestoofd lamsvlees – sjalotjes	
<b>66 arnaki melitzana</b>	   SELDERIJ MELK SOJA
Gestoofd lamsvlees – aubergine	
<b>68 arnaki makaronia</b>	   SELDERIJ MELK SOJA
Gestoofd lamsvlees – spaghetti – tomatensaus	
<b>70 arnaki lachanika</b>	   SELDERIJ MELK SOJA
Gestoofd lamsvlees – groente uit de oven	
<b>71 arnaki gigantes</b>	   SELDERIJ MELK SOJA
Gestoofd lamsvlees – grote witte bonen	
<u>Pan</u>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, tzatziki & salade	
<b>72 vodino lachanika teriyaki</b>	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA
Gebakken ossenhaas – verse groenten	
<b>75 chirino lachanika teriyaki</b>	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA
Gebakken varkenshaas – verse groenten	
<b>78 kotopoulo lachanika teriyaki</b>	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA
Gebakken kipfilet – verse groenten	
<b>80 mezes tou bekri</b>	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA
Varkenshaas – kipfilet – ossenhaas – pepersaus	
<b>83 kotopoulo tiganaki</b>	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA

14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Wateringen Menu / Dessertkaart 2024**

Kipfilet – wijnsaus	
<b>84 giros tiganaki</b>	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA
Varkensvlees – champignonsaus	
<u><i>Kids</i></u>	
<b>50 mickey mouse</b>	  GLUTEN SOJA
Ossenhaas – frites – appelmoes	
<b>51 pino</b>	  EI SELDERIJ
Gehaktballetjes – spaghetti – appelmoes	
<b>52 pinokkio</b>	  SELDERIJ SOJA
Giros – frites – appelmoes	
<b>53 lucky luke</b>	   GLUTEN MELK SOJA
Kipnuggets – frites – appelmoes	
<b>64 gufi</b>	 VIS
Zalmfilet – frites – appelmoes	
<u><i>Vegetarian</i></u>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, tzatziki & salade	
<b>48 yemista</b>	 SELDERIJ
Tomaten – paprika – rijst	
<b>49 stamna</b>	 SELDERIJ
Verse groenten – aubergine – courgette – Paprika – aardappelen uit de oven	
<u><i>From the sea</i></u>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, whiskeysaus & salade	
<b>54 calamaria</b>	     VIS GLUTEN MOSTERD SOJA EI
Gebakken inktvisringen	
<b>55 glosses</b>	     VIS GLUTEN MOSTERD SOJA EI
2 stuks grote tongen ± 250 gram	
<b>56 visschotel speciaal 2p</b>	      VIS GLUTEN EI MOSTERD SOJA SCHAALDIJEREN
Zalmfilet – sliptong – 1 garnaal – inktvisringen	
<b>57 glossakia</b>	     VIS GLUTEN EI MOSTERD SOJA
3 gebakken sliptongen	
<b>58 solomos</b>	     VIS GLUTEN EI MOSTERD SOJA
Gegrilde zalmfilet – hollandaisesaus	














14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Wateringen Menu / Dessertkaart 2024**

<b>59 garides</b>	
6 stuks gepelde en gebakken grote garnalen	
<b>60 thalassa combination</b>	
Zalm – scampi – inktvisringen	
<b>61 tsipoura</b>	
Gegrilde dorade	
<b>63 stefanos combination</b>	
Giros – inktvisringen	
<b><u>Souvlakia</u></b>	
Alle gerechten zitten aan een spies en worden Geserveerd met frites, rijst, tzatziki & salade	
<b>85 souvlaki</b>	
Varkensvlees aan een spies – giros	
<b>86 souvlaki special</b>	
Varkenshaas – paprika – ui	
<b>87 mix-souvlaki</b>	
Kipfilet – varkenshaas – paprika – ui	
<b>88 chicken souvlaki</b>	
Kipfilet – paprika – ui	
<b>90 ossenhaas souvlaki</b>	
Ossenhaas – paprika – ui	
<b><u>Meat</u></b>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst & salade	
<b>73 vodino piperi</b>	
Ossenhaas – crispy onion – pepersaus	
<b>74 vodino garides</b>	
Ossenhaas – 3 garnalen – champignonsaus	
<b>76 chirino manitaria</b>	
Varkenshaas – champignonsaus	
<b>79 kotopoulo fileto</b>	
Kipfilet naturel – champignonsaus	
















14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Wateringen Menu / Dessertkaart 2024**

<b>101 mr. Athene steak ± 400 gram</b>	 
Beef Rib-eye – crispy onion – chimichurri	
<b><i>Mix gerechten</i></b>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, tzatziki & salade	
<b>91 bifteki</b>	   
Gekruid gehakt gevuld met feta – giros	
<b>92 giros</b>	  
Gesneden varkensvlees	
<b>93 apollo schotel</b>	  
Giros – 2 sutzuki	
<b>94 boeren schotel</b>	  
Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 lever	
<b>95 sirtaki schotel</b>	  
Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 kipfilet	
<b>96 paidakia lamb racks</b>	 
5 stuks gegrilde lamskoteletten	
<b>97 litsa schotel</b>	  
Giros – 2 sutzuki – 1 souvlaki	
<b>98 sotiris schotel</b>	 
2 Gegrilde lamskoteletten – 2 kipfilet – 1 ossenhaas	
<b>99 hermes schotel</b>	   
Giros – 1 sutzuki – 1 varkenshaas – 1 souvlaki	
<b>100 delphi schotel</b>	 
Giros – 1 souvlaki – 2 lamskoteletten	
<b>103 kreta schotel</b>	     
Giros – mousaka – 1 souvlaki	
<b>104 athene mix grill</b>	  
Giros – 1 kipfilet – 1 sutzuki – 1 souvlaki – 1 varkenshaas	
<b>107 wasilis schotel</b>	  
Giros – 1 ossenhaas – 1 varkenshaas – 1 kipfilet	
<b><i>Menu voor 2 pers.</i></b>	

14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Wateringen Menu / Dessertkaart 2024**

Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, tzatziki & salade	
<b>105 alexandros schotel</b>	
Gesneden giros – 1 varkenshaas – 1 sutzuki – 1 kipfilet – mousaka	
<b>108 menu afroditi</b>	
Voorgerecht: Gehaktballetjes in tomatensaus	
Hoofdgerecht: Giros – 1 kipfilet – Souvlaki – 1 sutzuki	
Nagerecht: Verassingsdessert	
<b>109 grand menu athene</b>	
Voorgerecht: Verschillende voorgerechten	
Hoofdgerecht: Giros – 1 kipfilet – 1 varkenshaas – 1 garnaal - inktvisringen	
Nagerecht: Verassingsdessert	
<u>Sides</u>	
<b>34 rijst</b>	
<b>35 frites met mayonaise</b>	
<b>40 giros extra</b>	
<b>41 pepersaus</b>	
<b>42 champignonsaus</b>	
<b>43 tomatensaus</b>	
<b>44 knoflooksaus</b>	
<b>45 cocktailsaus</b>	
<b>Pagoto banana</b>	
Ijs, banaan, slagroom en chocoladesaus	
<b>Pagoto kerasi</b>	
Ijs, warme kersen en slagroom	
<b>Cheesecake</b>	
Cheesecake, ijs en slagroom	
<b>Exotic fruit platter</b>	
Diverse fruitsoorten, ijs en slagroom	
<b>Chocolate lava cake</b>	

14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Wateringen** Menu / Dessertkaart 2024

Lava cake met bosvruchtensorbet makaron en roodfruit	
<b>Baklava</b>	    MELK SOJA GLUTEN NOTEN
Baklava, ijs en slagroom	
<b>Crème brûlée</b>	  MELK EI
Vanille crème brûlée, ijs en slagroom	
<b>Sgroppino</b>	 MELK
Limoenijs, vodka en prosecco	
<b>Aardbeien romanov</b>	 MELK
Aardbeien, aardbeienroom en vodka	
<b>Dame blanche explosion</b>	 MELK
Vanille-ijs met warme chocoladesaus	
<b>Pornstar ice</b>	 MELK
Passievruchtij, brownie, makarons en een vleugje prosecco	
<b>The athene grand dessert</b>	 MELK
Voor 2 personen een combinatie van onze desserts (feestijs)	
<b>Espresso martini</b>	
Kahlua, vodka, espresso en vanillesiroop	
<b>The kids dessert</b>	 MELK
<b>Tiramisu</b>	   MELK GLUTEN EI
Tiramisu – vanille-ijs – slagroom	