

MENU VAN DE DAG | MENU OF THE DAY

CARPACCIO

Dungesneden ossenhaas – rucola – parmezaanse kaas – pijnboompitten

GARIDOSALATA

Hollandse garnalencocktail

KEFTEDAKIA

Gehaktballetjes – tomatensaus

MIDIA

Gebakken mosselen – verse knoflook

HOOFDGERECHTEN | MAIN

SOLOMOS

Gegrilde zalm filet

VODINO FILETO

Ossenhaas – pepersaus

MIX GRILL

Ossenhaas – varkenshaas – kipfilet – getrancheerd giros – tzatziki

DESSERTS

VERRASING VAN DE KOK

PRIJS PER PERSOON

42,5

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST | FRITES | TZATZIKI | SALADE

ONZE PRODUCTEN KUNNEN ALLERGEN BEVATTEN. SCAN DE QR-CODE
OM DE ONLINE MENUKAART MET ALLERGEN INFORMATIE TE BEKIJKEN.



KOUDE VOORGERECHTEN | COLD STARTERS

1	FETA Griekse schapenkaas Greek sheep cheese	10,5
2	TZATZIKI Griekse yoghurt – knoflook – komkommer Greek yoghurt – garlic – cucumber	6,95
3	TARAMOSALATA Zachte viskuitmousse Mousse – fish eggs	8,5
4	ELIËS & PIPERIËS Olijven – peperoni Olives – peperoni	7,5
5	SKORDOBOUTERO Brood – kruidenboter Bread – herb butter	6,5
6	MELITZANOSALATA Auberginesalade Eggplant salad	9,5
7	KALAMARIASALATA Inktvissalade Squid salad	10,5
8	GARIDOSALATA Garnalencocktail Shrimp cocktail	12,5
9	SOLOMOS KAPNISTOS Gerookte zalm – sla Smoked salmon	12,5
10	PIKILIA Combinatie van koude voorgerechten Combination of cold starters	15,5
11	TONOSALATA Tonijn – seizoen sla Tuna fish salad	12,5
12	CARPACCIO Rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten – kappertjes – dressing Rucola – Parmesan cheese – pine tree pits – capers – dressing	14,5

SOEPEN

13	FASOLADA Griekse bonensoep Greek bean soup	7,5
14	KREMIDOSOUPA Griekse uiensoep Greek onion soup	7,5
15	NTOMATOSOUPA Tomatensoep – koksroom Tomato soup	7,5

WARME VOORGERECHTEN | HOT STARTERS

16	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE — 15,5 Gepelde gamba's op Griekse wijze gebakken Peeled prawns prepared Greek style</div>	
17	MIDIA Gebakken mosselen – verse knoflook Fried mussels – fresh garlic	11,5
18	MANITARIA Gebakken champignons koksroom Fried mushrooms	11,5
19	FETA SAGANAKI Krokant gebakken schapenkaas Fried sheep cheese	12,5
20	KALAMARAKIA Gebakken inktvis – verse knoflook Fried squid – fresh garlic	12,5
21	KOLOKITHAKIA Gebakken courgettes – tzatziki Fried zucchini – tzatziki	10,5
22	KEFTEDAKIA Gehaktballetjes – tomatensaus Small meatballs – tomato sauce	9,5
23	DOLMADAKIA Wijnbladeren – gehakt – rijst Grape leaves – minced meat – rice	11,5
24	VIS-MIX Gebakken garnalen – inktvisringen – mosselen – verse knoflook Fried shrimps – squid rings – mussels – fresh garlic	15,5
25	PIPERIËS GEMISTES Paprika – feta – verse knoflook Sweet peper – feta – fresh garlic	12,5
26	GARIDES SKARAS gegrilde garnalen – verse knoflook Large shrimps – fresh garlic	15,5
27	FETA FOURNO Feta – tomaat – verse knoflook Feta – tomato – fresh garlic	13,5
28	PIKILIA ATHENE Combinatie van warme voorgerechten Combination of hot starters	17,5

SALADES | SALADS

29	CHORIATIKI Boerensalade – feta – olijvenolie Village salad – feta – olive oil	12,5
37	PSAROSALATA Gerookte zalm – garnalen – rucola – tomaat – pijnboompitten – kappertjes – dressing Smoked salmon – shrimps – rucola – tomato – pine tree pits – capers – dressing	16,5
47	GALOUPOSALATA Gerookte kalkoenfilet – rucola – pijnboompitten – tomaat – kaas – dressing Smoked turkey filet – rucola – pine tree pits – tomato – cheese – dressing	16,5

BIJ GERECHTEN | SIDES

34	RIZI Rijst – tomatensaus Rice – tomato sauce	4
35	PATATES Frites – mayonaisse French fries – mayonnaise	5,5
36	GIGANTES Grote witte bonen Large white beans	7,5
38	MAKARONIA Spaghetti – tomatensaus Spaghetti – tomato sauce	7,5
39	MELITZANA Aubergines uit de oven Aubergines from the oven	7,5
40	GIROS EXTRA Gesneden varkensvlees Sliced pork meat	12
41	MIKRO TZATZIKI Kleine tzatziki Small tzatziki	5,5

BIJ GERECHTEN | SIDES

43	PEPERSAUS PEPPERSAUCE	4
44	CHAMPIGNONSAUS MUSHROOM SAUCE	4
45	TOMATENSAUS TOMATOSAUCES	4
46	KNOFLOOKSAUS GARLIC SAUCE	4

VEGETARISCH | VEGETARIAN

48	YEMISTA Tomaten – paprika – rijst Tomato – peppers – rice	20,5
49	STAMNA Verse groenten – aardappelen – uit de oven Fresh vegetables – potatoes – from the oven	20,5
69	MIX VEGETARISCH Combinatie van vegetarische gerechten Combination of vegetarian dishes	21,5

ALLE VEGETARISCHE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST | FRITES | TZATZIKI | SALADE
ALL VEGETARIAN DISHES BEING SERVED WITH RICE | FRENCH FRIES | TZATZIKI | SALAD

KINDER GERECHTEN | CHILDREN

50	MICKEY MOUSE Ossenhaas – frites – appelmoes Beef filet – French fries – apple puree	18,5
51	PINO Spaghetti – gehaktballetjes – tomatensaus Spaghetti – small meatballs – tomatosauce	12,5
52	PINOKKIO Gesneden giros – frites – appelmoes Sliced pork meat – fries – apple puree	12,5
53	LUCKY LUKE Kipfilet – frites – appelmoes Chickenfilet – French fries – apple puree	12,5

VIS GERECHTEN | FISH

54	CALAMARIA Gebakken inktvisringen Fried squid slices	22,5
55	XIFIAS Gegrilde Zwaardvis Grilled swordfish	28,5
56	VIS SPECIALESCHOTEL 2 PERS Zalmfilet – sliptong – garnalen – inktvisringen Salmon filet – sole – shrimp – calamares	70
57	GLOSSAKIA gebakken sliptongen Fried sole	29,5
58	SOLOMOS Gegrilde zalmfilet Grilled salmon filet	25,5
59	GARIDES Grote gebakken garnalen Large fried shrimps	32,5
60	THALASSA - MIX Zalmfilet – scampi – calamaris Salmon filet – scampi - calamares	29,5
61	TSIPOURA Gegrilde dorade Grilled seabass	29,5
62	SOUVLAKI GARIDES Grote garnalen – aan de spies Large shrimps – on a skewer	32,5
63	STEFANOS - MIX Giros – calamaris Sliced pork meat – calamares	24,5

OVEN GERECHTEN

65	MOUSAKA laagjes aubergines – aardappel – gehakt – bechamelsaus layers of eggplant – potato – minced meat – béchamel sauce	21
66	ARNAKI MELITZANA Gestoofd lamsvlees – aubergine Stewed lamb – eggplant	25,5
67	STIFADO Gestoofd lamsvlees – sjalotjes Stewed lamb – scallions	25,5
68	ARNAKI MAKARONIA Gestoofd Lamsvlees – spaghetti Stewed lamb – spaghetti	25,5
70	ARNAKI LACHANIKA Gestoofd lamsvlees – groenten Stewed lamb – vegetables	25,5
71	ARNAKI BAMIËS Gestoofd lamsvlees – okrabonen Stewed lamb – oca beans	25,5

GRILL GERECHTEN

72	CHIRINO LACHANIKA Gebakken varkenshaas – verse groenten Fried pork tenderloin – fresh vegetables	24,5
73	VODINO PIPERI Ossenhaas – pepersaus Beef filet – pepper sauce	32,5
74	VODINO MANITARIA Ossenhaas – champignonsaus Beef filet – mushroom sauce	32,5
75	MR ATHENE STEAK Gegrilde Argentijnse ribeye Grilled ribeye	31,5
76	CHIRINO MANITARIA Varkenshaas – champignonsaus Grilled pork tenderloin – mushroom sauce	23,5
77	ARNI PIPERI Lamshaas – pepersaus Grilled lamb – pepper sauce	27,5
78	KOTOPOULO LACHANIKA Kip – verse groenten Chicken – fresh vegetables	24,5
79	KOTOPOULO FILETO Kipfilet naturel Chicken filet natural	21,5

PAN GERECHTEN

80	MEZES TOU BERKI Lamshaas – varkenshaas – kipfilet – pepersaus Lamb filet – pork tenderloin – chicken filet – pepper sauce	28,5
81	CHIRINO TIGANAKI Varkenshaas - champignonsaus Pork tenderloin – mushroom sauce	24,5
82	ARNI TIGANAKI Lamshaas – pepersaus Lamb filet – pepper sauce	29,5
83	KOTOPOULO TIGANAKI Kipfilet – wijnsaus Chicken filet – wine sauce	24,5
84	GIROS TIGANAKI Giros - champignonsaus Giros – mushroom sauce	23,5

AAN DE SPIES | SKEWERS

85	SOUVLAKI Varkensvlees – giros Pork – giros	21,5
86	SOUVLAKI SPECIAL Varkenshaas – paprika – ui Pork tenderloin – peppers - onion	27,5
87	MIX - SOUVLAKI (MARIJNISSEN SCHOTEL) Ossenhaas – varkenshaas – paprika – ui Beef filet – pork tenderloin – peppers – onion	29,5
88	KOTOPOULO SOUVLAKI Kipfilet – paprika – ui Chicken filet – peppers – onion	23,5
89	ARNI SOUVLAKI Lamshaas – paprika – ui Lamb – peppers – onion	29,5
90	VODINO SOUVLAKI Ossenhaas – paprika – ui Beef filet – peppers – onion	32,5

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST | FRITES | TZATZIKI | SALADE
ALL DISHES BEING SERVED WITH RICE | FRENCH FRIES | TZATZIKI | SALAD

MIX GRILL

91	BIFTEKI Gekruid gehakt – feta Seasoned minced meat – feta	21,5
92	GIROS Gesneden varkensvlees Sliced pork meat	21,5
93	APOLLO SCHOTEL giros – 2 sutzuki Sliced pork meat – 2 sutzuki	21,5
94	BOEREN SCHOTEL giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 lever Sliced pork meat – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 liver	23,5
95	SIRTAKI SCHOTEL giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 kipfilet Sliced pork meat – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 chicken filet	23,5
96	PAIDAKIA Gegrilde lamskoteletten (5 stuks) Grilled lamb chops (5 pieces)	31,5
97	NEOCHORI SCHOTEL 1 ossenhaas – 2 lamskoteletten – 2 kipfilet 1 beef filet – 2 lamb chops – 2 chicken filet	30,5
98	MYKONOS SCHOTEL 3 Gegrilde lamskoteletten – 2 kipfilet 3 grilled lamb chops – 2 chicken filet	28,5
99	HERMES SCHOTEL giros – Schnitzel – suvlaki – sutzuki Sliced pork meat – schnitzel – suvlaki – sutzuki	22,5
100	DELPHI SCHOTEL Gesneden giros – 1 souvlaki – 2 lamskoteletten Sliced pork meat – 1 suvlaki – 2 lamb chops	25,5
101	CORFUSCHOTEL Giros – sutzuki – lever Sliced pork meat – sutzuki – liver	21,5
102	RHODOS SCHOTEL Giros – lamskotelet – kipfilet – suvlaki Sliced pork meat – lamb chop – chicken filet – 1 souvlaki	24,5
103	KRETA SCHOTEL giros – mousaka – souvlaki Sliced pork meat – mousaka – 1 souvlaki	24,5
104	ATHENE MIX - GRILL giros – 1 kipfilet – 1 sutzuki – 1 souvlaki – 1 varkenshaas Sliced pork meat – 1 sutzuki – 1 souvlaki – 1 pork tenderloin	26,5

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST | FRITES | TZATZIKI | SALADE
ALL DISHES BEING SERVED WITH RICE | FRENCH FRIES | TZATZIKI | SALAD

MENU VOOR 2 OF MEER | MENU FOR 2 OR MORE

105	ALEXANDROS SCHOTEL		58
		giros – 2 varkenshaas – 2 sutzuki – 2 kipfilet – mousaka Sliced pork meat – 2 porktenderloin – 2 sutzuki – 2 chicken filet – moussaka	
106	OLYMPUS SCHOTEL		55
		Giros – 2 sutzuki – 2 souvlaki – 2 lamskoteletten Sliced pork meat – 2 sutzuki – 2 souvlaki – 2 lamb chops	
107	WASILIS SCHOTEL		65
		giros – 2 ossenhaas – 2 varkenshaas – 2 kipfilet Sliced pork meat – 2 beef filet – 2 chicken filet	
108	MENU AFRODITI		85
	VOORGERECHT	Gehaktballetjes – tomatensaus	
	HOOFDGERECHT	Giros – 2 kipfilet – 2 souvlaki – 2 sutzuki	
	NAGERECHT	Dame Blanche	
	TO START WITH	meat balls – tomato sauce	
	MAIN	Sliced pork meat – 2 chicken filet – 2 souvlaki – 2 sutzuki	
	DESSERT	Dame Blanche	
109	GRAND MENU ATHENE *****		92
	VOORGERECHT	Een combinatie van verschillende tapas voorgerechten	
	HOOFDGERECHT	Giros – 2 kipfilet – 2 varkenshaas – calamaris – 2 garnalen	
	NAGERECHT	Dame Blanche	
	TO START WITH	A combinaton of starters	
	MAIN	Sliced pork meat – 2 chicken filet – 2 pork tenderloin – calamares – 2 shrimps	
	DESSERT	Dame Blanche	

MENU VOOR GROEPEN

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP

TONIJNSALADE

KEFTDEDAKIA

GEBAKKEN MOSSELEN

HOOFDGERECHTEN

HERMES SCHOTEL

SCHNITZEL - SOUVLAKI - SUTZUKI - GIROS - TZATZIKI

OF

THALASSA - MIX

SLIPTONG - INKTVISRINGEN - GARNAAL

OF

VEGETARISCHE OVENSCHOTEL

PAPRIKA - TOMATEN - RIJST - KRUIDEN - TZATZIKI

OF

GIROS SCHOTEL

GESNEDEN VARKENSVLEES - TZATZIKI

OF

KOTOPOULO FILETO

GEGRILDE KIPFILET - CHAMPIGNONSAUS

OF

CHIRINO MANITARIA

VARKENSHAAS - CHAMPIGNONSAUS

NAGERECHTEN

BAKLAVA

GRIEKSE GEBAK - VANILLE-IJS - SLAGROOM

OF

FROUTOSALATA

VERSE FRUIT - IJS - SLAGROOM

OF

GIAOURTI

YOGHURT - HONING - NOTEN

37,50 P.P.