

## START THE ATHENE EXPERIENCE WITH

|    |  |      |
|----|--|------|
| 2  | <b>ATHENE'S TZATZIKI</b><br>Griekse yoghurt – knoflook – komkommer   | 7,5  |
| 3  | <b>TAMOSALATA</b><br>Zachte viskuitmousse                            | 8,5  |
| 4  | <b>ELIÉS &amp; PIPERIÉS</b><br>Olijven – peperoni                    | 7,5  |
| 5  | <b>SKORDOBOUTERO</b><br>Brood met smeersels                          | 6,5  |
|    | + PITA   | 2,5  |
| 6  | <b>MELITZANOSALATA</b><br>Auberginesalade                            | 9,5  |
| 38 | <b>GREEK TALAGANI</b><br>Warm gegrilde Griekse talagani kaas met jam | 10,5 |

## COLD STARTERS

|    |  |      |
|----|--|------|
| 1  | <b>FETA</b><br>Schapenkaas – olijven – peperoni – ui – oregano   | 10,5 |
| 7  | <b>VITELLO TONATO</b><br>Dungesneden kalfsvlees – rucola<br>Kappertjes – tonijnsaus – Parmezaanse kaas                   | 14,5 |
| 8  | <b>GARIDOSALATA</b><br>Garnalencocktail – seizoen sla  | 12,5 |
| 9  | <b>SOLOMOS KAPNISTOS</b><br>Gerookte zalm – sla – tonijnmousse   | 12,5 |
| 10 | <b>ATHENE COLD COMBINATION</b><br>Koude combinatie van onze voorgerechten  | 16,5 |
| 11 | <b>TONOSALATA</b><br>Tonijnsalade – seizoen sla  | 12,5 |
| 12 | <b>CARPACCIO</b><br>Dungesneden ossenhaas – rucola<br>Parmezaanse kaas – pijnboompitten<br>kappertjes – truffelmayonaise | 14,5 |

## WARM STARTERS

|    |   |      |
|----|---|------|
| 16 | <b>GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE</b><br>Gepelde gamba's op Griekse wijze gebakken                         | 15,5 |
| 17 | <b>MIDIA</b><br>Gebakken mosselen – whiskeysaus   | 11,5 |
| 18 | <b>MANITARIA GREEK STYLE</b><br>Gebakken champignons koksroom – verse knoflook                      | 11,5 |
| 19 | <b>FETA SAGANAKI</b><br>Krokant gebakken schapenkaas – honing                                       | 12,5 |
| 20 | <b>KALAMARAKIA</b><br>Gebakken inktvis – whiskeysaus  | 12,5 |
| 21 | <b>KOLOKITHAKIA</b><br>Gebakken courgettes – tzatziki   | 10,5 |
| 22 | <b>KEFTEDAKIA</b><br>Gehaktballetjes – tomatensaus  | 9,5  |
| 23 | <b>DOLMADES</b><br>Grieks huisgemaakte wijnbladeren<br>gevuld met rijst en gehakt – hollandaisesaus | 11,5 |
| 24 | <b>VIS COMBINATION</b><br>1 gebakken garnaal – inktvisringen<br>mosselen – whiskeysaus              | 15,5 |
| 25 | <b>PIPERIÉS GEMISTES</b><br>Paprika – feta – verse knoflook   | 13,5 |
| 26 | <b>GARIDES SKARAS</b><br>Gegrilde garnalen  | 15,5 |
| 27 | <b>FETA FOURNO</b><br>Feta – tomaat – verse knoflook – oregano                                      | 13,5 |
| 28 | <b>ATHENE WARM COMBINATION</b><br>Warme combinatie van onze voorgerechten                           | 17,5 |
| 30 | <b>GRILLED OCTAPUS</b><br>Gegrilde octopus – huisgemaakte dressing                                  | 16,5 |

## SOUPS

|    |   |     |
|----|---|-----|
| 13 | <b>FASOLADA</b><br>Griekse bonensoep          | 7,5 |
| 14 | <b>KREMIDOSOUPA</b><br>Griekse uiensoep       | 7,5 |
| 15 | <b>NTOMATOSOUPA</b><br>Tomatensoep – koksroom | 7,5 |

## SALADS

|    |   |      |
|----|---|------|
| 29 | <b>CHORIATIKI</b><br>Tomaat – seizoen sla – komkommer – feta<br>oregano – Kalamata olijvenolie – peperoni                                 | 12,5 |
| 37 | <b>PSAROSALATA</b><br>Gerookte zalm – garnalen – inktvisringen<br>seizoen sla – rucola – tomaat – pijnboompitten<br>kappertjes – dressing | 16,5 |
| 47 | <b>KOTOPOULOSALATA</b><br>Gegrilde kipfilet – seizoen sla – rucola<br>pijnboompitten – kappertjes – dressing                              | 16,5 |

## OVEN

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

|    |   |      |
|----|---|------|
| 65 | <b>MOUSAKA</b><br>Traditioneel Grieks gerecht van laagjes<br>aubergines – aardappel gehakt – bechamelsaus | 22,5 |
| 67 | <b>STIFADO</b><br>Gestoofd lamsvlees – sjalotjes  | 25,5 |
| 66 | <b>ARNAKI MELITZANA</b><br>Gestoofd lamsvlees – aubergine   | 25,5 |
| 68 | <b>ARNAKI MAKARONIA</b><br>Gestoofd lamsvlees – spaghetti – tomatensaus                                   | 25,5 |
| 70 | <b>ARNAKI LACHANIKA</b><br>Gestoofd lamsvlees – groente uit de oven                                       | 25,5 |
| 71 | <b>ARNAKI BAMIÉS</b><br>Gestoofd lamsvlees – okra bonen   | 25,5 |

## PAN

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

|    |  |      |
|----|--|------|
| 72 | <b>CHIRINO LACHANIKA TERIYAKI</b><br>Gebakken varkenshaas – verse groenten | 24,5 |
| 78 | <b>KOTOPOULO LACHANIKA TERIYAKI</b><br>Gebakken kipfilet – verse groenten  | 24,5 |
| 80 | <b>MEZES TOU BEKRI</b><br>Varkenshaas – kipfilet – ossenhaas – pepersaus   | 30,5 |
| 81 | <b>CHIRINO TIGANAKI</b><br>Varkenshaas - champignonsaus                    | 24,5 |
| 83 | <b>KOTOPOULO TIGANAKI</b><br>Kipfilet – wijnsaus                           | 24,5 |
| 84 | <b>GIROS TIGANAKI</b><br>Varkensvlees – Champignonsaus                     | 23,5 |

## KIDS

|    |  |      |
|----|--|------|
| 50 | <b>MICKEY MOUSE</b><br>Ossenhaas – frites – appelmoes  | 18,5 |
| 51 | <b>PINO</b><br>Gehaktballetjes – spaghetti – appelmoes | 12,5 |
| 52 | <b>PINOKKIO</b><br>Giros – frites – appelmoes          | 12,5 |
| 53 | <b>LUCKY LUKE</b><br>Kipnuggets – frites – appelmoes   | 12,5 |
| 64 | <b>GUFI</b><br>Zalmfilet – frites – appelmoes          | 12,5 |

## VEGETARIAN

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

|    |  |      |
|----|--|------|
| 48 | <b>YEMISTA</b><br>Tomaten – paprika – rijst  | 21,5 |
| 49 | <b>STAMNA</b><br>Verse groenten – aubergine – courgette<br>paprika – aardappelen uit de oven | 21,5 |
| 69 | <b>MIX VEGETARISCH</b><br>Combinatie van onze vegetarische gerechten                         | 21,5 |

## FROM THE SEA

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

|    |  |      |
|----|--|------|
| 54 | <b>CALAMARIA</b><br>Gebakken inktvisringen                                       | 22,5 |
| 55 | <b>XIFIAS</b><br>Gegrilde zwaardvis  | 28,5 |
| 56 | <b>VISSCHOTELSPECIAAL 2P</b><br>Zalmfilet – sliptong – 1 garnaal – inktvisringen | 70   |
| 57 | <b>GLOSSAKIA</b><br>Grote gebakken sliptongen                                    | 29,5 |
| 58 | <b>SOLOMOS</b><br>Gegrilde zalmfilet – hollandaisesaus                           | 25,5 |
| 59 | <b>GARIDES</b><br>Grote gepelde en gebakken garnalen                             | 32,5 |
| 60 | <b>THALASSA COMBINATION</b><br>Zalm – scampi – inktvisringen                     | 30,5 |
| 61 | <b>TSIPOURA</b><br>Gegrilde dorade   | 29,5 |
| 62 | <b>SOUVLAKI GARIDES</b><br>Grote garnalen aan de spies                           | 32,5 |
| 63 | <b>STEFANOS COMBINATION</b><br>Giros – inktvisringen                             | 24,5 |

## SOUVLAKIA

ALLE GERECHTEN ZITTEN AAN EEN SPIES EN WORDEN  
GESERVEERD MET FRITES, RIJST, TZATZIKI & SALADE

|    |   |      |
|----|---|------|
| 85 | <b>SOUVLAKI</b><br>2 varkensvlees aan een spies – giros       | 21,5 |
| 86 | <b>SOUVLAKI SPECIAL</b><br>Varkenshaas – paprika – ui         | 27,5 |
| 87 | <b>MIX-SOUVLAKI</b><br>Ossenhaas – varkenshaas – paprika – ui | 29,5 |
| 88 | <b>CHICKEN SOUVLAKI</b><br>Kipfilet – paprika – ui            | 24,5 |
| 89 | <b>LAMB SOUVLAKI</b><br>Lamshaas – paprika – ui               | 29,5 |
| 90 | <b>OSSENHAAS SOUVLAKI</b><br>Ossenhaas – paprika – ui         | 32,5 |

## MEAT

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD  
MET FRITES, RIJST & SALADE

|    |   |      |
|----|---|------|
| 73 | <b>VODINO PIPERI</b><br>Ossenhaas – pepersaus                     | 32,5 |
| 74 | <b>VODINO MANITARIA</b><br>Ossenhaas – champignonsaus             | 32,5 |
| 75 | <b>MR. ATHENE STEAK ± 400 GRAM</b><br>Beef Rib-eye – kruidenboter | 32,5 |
| 76 | <b>CHIRINO MANITARIA</b><br>Varkenshaas – champignonsaus          | 23,5 |
| 77 | <b>ARNI PIPERI</b><br>Lamshaas – pepersaus                        | 29,5 |
| 79 | <b>KOTOPOULO FILETO</b><br>Kipfilet naturel                       | 23,5 |

## MIX GERECHTEN

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

|     |   |      |
|-----|---|------|
| 91  | <b>BIFTEKI</b><br>Gekruid gehakt gevuld met feta – giros                                | 21,5 |
| 92  | <b>GIROS</b><br>Gesneden varkensvlees   | 21,5 |
| 93  | <b>APOLLO</b><br>Giros – 2 sutzuki  | 21,5 |
| 94  | <b>BOEREN</b><br>Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 lever                               | 23,5 |
| 95  | <b>SIRTAKI</b><br>Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 kipfilet                           | 23,5 |
| 96  | <b>PAIDAKIA LAMB RACKS</b><br>5 stuks gegrilde lamskoteletten                           | 31,5 |
| 97  | <b>NEOCHORI</b><br>1 Ossenhaas – 2 lamskoteletten – 2 kipfilet                          | 30,5 |
| 98  | <b>MYKONOS</b><br>3 Gegrilde lamskoteletten – 2 kipfilet                                | 28,5 |
| 99  | <b>HERMES</b><br>Giros – 1 sutzuki – 1 schnitzel – 1 souvlaki                           | 22,5 |
| 100 | <b>DELPHI</b><br>Giros – 1 souvlaki – 2 lamskoteletten                                  | 25,5 |
| 101 | <b>OLYMPOS</b><br>Giros – 1 sutzuki – 1 souvlaki – 1 lamskotelet                        | 27,5 |
| 102 | <b>RHODOS</b><br>Giros – 1 lamskotelet – 1 kipfilet – 1 souvlaki                        | 24,5 |
| 103 | <b>KRETA</b><br>Giros – mousaka – 1 souvlaki  | 25,5 |
| 104 | <b>ATHENE MIX GRILL</b><br>Giros – 1 kipfilet – 1 sutzuki – 1 souvlaki<br>1 varkenshaas | 26,5 |
| 107 | <b>WASILIS</b><br>Giros – 1 ossenhaas – 1 varkenshaas – 1 kipfilet                      | 32,5 |

## MENU VOOR 2 PERS.

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

|     |  |         |
|-----|--|---------|
| 105 | <b>ALEXANDROS SCHOTEL</b><br>Gesneden giros – 1 varkenshaas<br>1 sutzuki – 1 kipfilet – mousaka  | 29 PP   |
| 108 | <b>MENU AFRODITI</b><br>Voorgerecht Gehaktballetjes met tomatensaus<br>Hoofdgerecht Giros – 1 kipfilet<br>souvlaki – 1 sutzuki<br>Nagerecht Verassing van de chef  | 42,5 PP |
| 109 | <b>GRAND MENU ATHENE</b><br>Voorgerecht Een combinatie van<br>verschillende voorgerechten<br>Hoofdgerecht Giros – 1 kipfilet – 1 varkenshaas<br>1 garnaal - inktvisringen<br>Nagerecht Verassing van de chef | 46 PP   |

## SIDES

|    |   |     |
|----|---|-----|
| 34 | <b>RIJST</b>                            | 4   |
| 35 | <b>FRITES MET MAYONAISE</b>             | 5,5 |
| 36 | <b>GIGANTES – GROTE WITTE BONEN</b>     | 7,5 |
| 39 | <b>AUBERGINE UIT DE OVEN</b>            | 7,5 |
| 40 | <b>GIROS EXTRA</b>                      | 12  |
| 43 | <b>PEPERSAUS</b>                        | 4   |
| 44 | <b>CHAMPIGNONSAUS</b>                   | 4   |
| 45 | <b>PITA MET OREGANO &amp; OLIJFOLIE</b> | 2,5 |
| 46 | <b>KNOFLOOKSAUS</b>                     | 4   |



ENGLISH MENU