

MENU VAN DE DAG | MENU OF THE DAY

STARTERS

CARPACCIO

Dungesneden ossenhaas - rucola - Parmezaanse kaas - pijnboompitten

GARIDOSALATA

Hollandse garnalencocktail

KEFTEDAKIA

Gehaktballetjes - tomatensaus

MIDIA

Gebakken mosselen - vers knoflook

MAIN

SOLOMOS

Gegrilde zalmfilet

VODINO FILETO

Ossenhaas - pepersaus

MIX GRILL

Ossenhaas - varkenshaas - kipfilet - giros

DESSERTS

VERRASSING VAN DE KOK

PRIJS PER PERSOON 37.50

**ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST - FRITES - SALADEBAR
ALL DISHES BEING SERVED WITH RICE - FRENCH FRIES - SALADBAR**

KOUDE VOORGERECHTEN | COLD STARTERS

1	FETA Griekse schapenkaas Greek sheep cheese	8.50
2	TZATZIKI Griekse yoghurt – knoflook – komkommer Greek yoghurt – garlic – cucumber	6.00
3	TARAMOSALATA Zachte viskuitmousse Mousse – fish eggs	7.50
4	ELIËS & PIPERIËS Olijven – peperoni Olives – peperoni	6.50
5	SKORDOBOUTERO Brood – kruidenboter Bread – herb butter	4.50
6	MELITZANOSALATA Auberginesalade Eggplant salad	8.50
7	KALAMARIASALATA Inktvissalade Squid salad	8.50
8	GARIDOSALATA Garnalencocktail Shrimp cocktail	9.50
9	SOLOMOS KAPNISTOS Gerookte zalm – sla Smoked salmon	9.50
10	PIKILIA Combinatie van koude voorgerechten Combination of cold starters	13.50
11	TONOSALATA Tonijn – seizoen sla Tuna fish salad	8.50
12	CARPACCIO Rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten – kappertjes – dressing Rucola – Parmesan cheese – pine tree pits – capers – dressing	9.50

SOEP | SOUP

13	FASOLADA Griekse bonensoep Greek bean soup	5.50
14	KREMIDOSOUPA Griekse uiensoep Greek onion soup	5.50
15	NTOMATOSOUPA Tomatensoep – koksroom Tomato soup	5.50

**ALLE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET STOKBROOD – KRUIDENBOTER
ALL COLD STARTERS BEING SERVED WITH BREAD – HERB BUTTER**

WARME VOORGERECHTEN | HOT STARTERS

16	GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Griekse wijze gebakken Peeled prawns prepared Greek style	12.95
17	MIDIA Gebakken mosselen - verse knoflook Fried mussels - fresh garlic	8.50
18	MANITARIA Gebakken champignons koksroom Fried mushrooms	8.50
19	FETA SAGANAKI Krokant gebakken schapenkaas Fried sheep cheese	9.50
20	KALAMARAKIA Gebakken inktvis - verse knoflook Fried squid - fresh garlic	8.50
21	KOLOKITHAKIA Gebakken courgettes - tzatziki Fried zucchini - tzatziki	9.50
22	KEFTEDAKIA Gehaktballetjes - tomatensaus Small meatballs - tomato sauce	7.50
23	DOLMADAKIA Wijnbladeren - gehakt - rijst Grape leaves - minced meat - rice	8.50
24	VIS-MIX Gebakken garnalen - inktvisringen - mosselen - verse knoflook Fried shrimps - squid rings - mussels - fresh garlic	12.50
25	PIPERIËS GEMISTES Paprika - feta - verse knoflook Sweet peper - feta - fresh garlic	10.50
26	GARIDES SKARAS gegrilde garnalen - verse knoflook Large shrimps - fresh garlic	11.50
27	FETA FOURNO Feta - tomaat - verse knoflook Feta - tomato - fresh garlic	9.50
28	PIKILIA ATHENE Combinatie van warme voorgerechten Combination of hot starters	11.95

**ALLE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET STOKBROOD - KRUIDENBOTER
ALL HOT STARTERS BEING SERVED WITH BREAD - HERB BUTTER**

SALADES | SALADS

29	CHORIATIKI	9.50
	Boerensalade - feta - olijvenolie	
	Village salad - feta - olive oil	
30	NTOMATOSALATA	4.50
	Tomatensalade	
	Tomato salad	
31	AGOUROSALATA	4.50
	Komkommersalade	
	Cucumber salad	
32	TRIO SALATA	7.50
	Auberginesalade - tzatziki - kruidenboter	
	Eggplant salad - tzatziki - herb butter	
37	PSAROSALATA	13.50
	Gerookte zalm - garnalen - rucola - tomaat - pijnboompitten - kappertjes - dressing	
	Smoked salmon - shrimps - rucola - tomato - pine tree pits - capers - dressing	
47	GALOUPOSALATA	14.50
	Gerookte kalkoenfilet - rucola - pijnboompitten - tomaat - kaas - dressing	
	Smoked turkey filet - rucola - pine tree pits - tomato - cheese - dressing	

BIJ GERECHTEN | SIDES

34	RIZI	3.00
	Rijst - tomatensaus	
	Rice - tomato sauce	
35	PATATES	3.50
	Frites - mayonnaise	
	French fries - mayonnaise	
36	GIGANTES	4.50
	Grote witte bonen	
	Large white beans	
38	MAKARONIA	4.50
	Spaghetti - tomatensaus	
	Spaghetti - tomato sauce	
39	MELITZANA	4.50
	Aubergines uit de oven	
	Aubergines from the oven	
40	GIROS EXTRA	8.50
	Gesneden varkensvlees	
	Sliced pork meat	
41	MIKRO TZATZIKI	4.00
	Kleine tzatziki	
	Small tzatziki	

SAUZEN | SAUCES

43	PEPERSAUS PEPPERSAUCE	2.50
44	CHAMPIGNONSAUS MUSHROOM SAUCE	2.50
45	TOMATENSAUS TOMATOSAUCE	2.50
46	KNOFLOOKSAUS GARLIC SAUCE	2.50

VEGETARISCHE GERECHTEN | VEGETARIAN

48	YEMISTA Tomaten – paprika – rijst Tomato – peppers – rice	17.50
49	STAMNA Verse groenten – aardappelen – uit de oven Fresh vegetables – potatoes – from the oven	17.50
69	MIX VEGETARISCH Combinatie van vegetarische gerechten Combination of vegetarian dishes	17.50

**ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST – TZATZIKI – FRITES – SALADEBAR
ALL DISHES BEING SERVED WITH RICE – TZATZIKI – FRENCH FRIES – SALADBAR**

KINDER GERECHTEN | CHILDREN

50	MICKEY MOUSE Ossenhaas – frites – appelmoes Beef filet – French fries – apple puree	14.50
51	PINO Spaghetti – gehaktballetjes – tomatensaus Spaghetti – small meatballs – tomatosauce	8.50
52	PINOKKIO Gesneden giros – frites – appelmoes Sliced pork meat – fries – apple puree	8.50
53	LUCKY LUKE Kipfilet – frites – appelmoes Chickenfilet – French fries – apple puree	8.50

VIS GERECHTEN | FISH

54	CALAMARIA Gebakken inktvisringen Fried squid slices	17.95
55	XIFIAS Gegrilde Zwaardvis Grilled swordfish	22.50
56	VIS SPECIALESCHOTEL 2 PERS Zalmfilet - sliptong - garnalen - inktvisringen Salmon filet - sole - shrimp - calamares	53.00
57	GLOSSAKIA gebakken sliptongen Fried sole	19.50
58	SOLOMOS Gegrilde zalmfilet Grilled salmon filet	21.50
59	GARIDES Grote gebakken garnalen Large fried shrimps	26.50
60	THALASSA - MIX Zalmfilet - scampi - calamaris Salmon filet - scampi - calamares	22.50
61	TSIPOURA Gegrilde dorade Grilled seabass	24.50
62	SOUVLAKI GARIDES Grote garnalen - aan de spies Large shrimps - on a skewer	26.50
63	STEFANOS - MIX Giros - calamaris Sliced pork meat - calamares	18.50
64	PSAROSOUVLAKI Gegrilde zalm - zwaardvis - aan de spies Grilled salmon - swordfish - on a skewer	25.50

**ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST - FRITES - SALADEBAR
ALL DISHES BEING SERVED WITH RICE - FRENCH FRIES - SALADBAR**

OVEN GERECHTEN | OVEN

65	MOUSAKA laagjes aubergines – aardappel – gehakt – bechamelsaus layers of eggplant – potato – minced meat – béchamel sauce	17.50
66	ARNAKI MELITZANA Gestoofd lamsvlees – aubergine Stewed lamb – eggplant	19.95
67	STIFADO Gestoofd lamsvlees – sjalotjes Stewed lamb – scallions	19.95
68	ARNAKI MAKARONIA Gestoofd Lamsvlees – spaghetti Stewed lamb – spaghetti	19.95
70	ARNAKI LACHANIKA Gestoofd lamsvlees – groenten Stewed lamb – vegetables	19.95
71	ARNAKI BAMIËS Gestoofd lamsvlees – okrabonen Stewed lamb – oca beans	19.95

GRILL GERECHTEN | GRILL

72	CHIRINO LACHANIKA Gebakken varkenshaas – verse groenten Fried pork tenderloin – fresh vegetables	21.50
73	VODINO PIPERI Ossenhaas – pepersaus Beef filet – pepper sauce	26.50
74	VODINO MANITARIA Ossenhaas – champignonsaus Beef filet – mushroom sauce	26.50
75	MR ATHENE STEAK Gegrilde Argentijnse ribeye Grilled ribeye	24.50
76	CHIRINO MANITARIA Varkenshaas – champignonsaus Grilled pork tenderloin – mushroom sauce	19.50
77	ARNI PIPERI Lamshaas – pepersaus Grilled lamb – pepper sauce	24.50
78	KOTOPOULO LACHANIKA Kip – verse groenten Chicken – fresh vegetables	20.50
79	KOTOPOULO FILETO Kipfilet naturel Chicken filet natural	17.50

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST – TZATZIKI – FRITES – SALADEBAR
ALL DISHES BEING SERVED WITH RICE – TZATZIKI – FRENCH FRIES – SALADBAR

PANGERECHTEN | PAN

80	MEZES TOU BERKI Lamshaas – varkenshaas – kipfilet – pepersaus Lamb filet – pork tenderloin – chicken filet – pepper sauce	22.50
81	CHIRINO TIGANAKI Varkenshaas - champignonsaus Pork tenderloin – mushroom sauce	21.50
82	ARNI TIGANAKI Lamshaas – pepersaus Lamb filet – pepper sauce	25.50
83	KOTOPOULO TIGANAKI Kipfilet – wijnsaus Chicken filet – wine sauce	20.50
84	GIROS TIGANAKI Giros - champignonsaus Giros – mushroom sauce	19.50

AAN DE SPIES | SKEWERS

85	SOUVLAKI Varkensvlees – giros Pork – giros	17.50
86	SOUVLAKI SPECIAL Varkenshaas – paprika – ui Pork tenderloin – peppers - onion	21.50
87	MIX – SOUVLAKI (MARIJNISSEN SCHOTEL) Ossenhaas – varkenshaas – paprika – ui Beef filet – pork tenderloin – peppers – onion	23.50
88	KOTOPOULO SOUVLAKI Kipfilet – paprika – ui Chicken filet – peppers – onion	19.50
89	ARNI SOUVLAKI Lamshaas – paprika – ui Lamb – peppers – onion	25.50
90	VODINO SOUVLAKI Ossenhaas – paprika – ui Beef filet – peppers – onion	26.50

**ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST – TZATZIKI – FRITES – SALADEBAR
ALL DISHES BEING SERVED WITH RICE – TZATZIKI – FRENCH FRIES – SALADBAR**

MIX GRILL GERECHTEN | MIX GRILL

91	BIFTEKI Gekruid gehakt – feta Seasoned minced meat – feta	18.50
92	GIROS Gesneden varkensvlees Sliced pork meat	17.50
93	APOLLO SCHOTEL giros – 2 sutzuki Sliced pork meat – 2 sutzuki	17.50
94	BOEREN SCHOTEL giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 lever Sliced pork meat – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 liver	18.50
95	SIRTAKI SCHOTEL giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 kipfilet Sliced pork meat – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 chicken filet	18.50
96	PAIDAKIA Gegrilde lamskoteletten (5 stuks) Grilled lamb chops (5 pieces)	22.50
97	NEOCHORI SCHOTEL 1 ossenhaas – 2 lamskoteletten – 2 kipfilet 1 beef filet – 2 lamb chops – 2 chicken filet	25.50
98	MYKONOS SCHOTEL 3 Gegrilde lamskoteletten – 2 kipfilet 3 grilled lamb chops – 2 chicken filet	24.50
99	HERMES SCHOTEL giros – Schnitzel – suvlaki – sutzuki Sliced pork meat – schnitzel – suvlaki – sutzuki	18.50
100	DELPHI SCHOTEL Gesneden giros – 1 souvlaki – 2 lamskoteletten Sliced pork meat – 1 suvlaki – 2 lamb chops	19.50
101	CORFUSCHOTEL Giros – sutzuki – lever Sliced pork meat – sutzuki – liver	17.50
102	RHODOS SCHOTEL Giros – lamskoteletten – kipfilet – suvlaki Sliced pork meat – lamb chops – chicken filet – 1 souvlaki	19.50
103	KRETA SCHOTEL giros – mousaka – souvlaki Sliced pork meat – mousaka – 1 souvlaki	19.50
104	ATHENE MIX – GRILL giros – 1 kipfilet – 1 sutzuki – 1 souvlaki – 1 varkenshaas Sliced pork meat – 1 sutzuki – 1 souvlaki – 1 pork tenderloin	22.50

**ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET RIJST – TZATZIKI – FRITES – SALADEBAR
ALL DISHES BEING SERVED WITH RICE – TZATZIKI – FRENCH FRIES – SALADBAR**

MENU VOOR 2 PERS. OF MEER | MENU FOR 2 PEOPLE OR MORE

105	ALEXANDROS SCHOTEL		45.00
	giros – 2 varkenshaas – 2 sutzuki – 2 kipfilet – mousaka		
	Sliced pork meat – 2 porktenderloin – 2 sutzuki – 2 chicken filet – moussaka		
106	OLYMPUS SCHOTEL		39.00
	Giros – 2 sutzuki – 2 souvlaki – 2 lamskoteletten		
	Sliced pork meat – 2 sutzuki – 2 souvlaki – 2 lamb chops		
107	WASILIS SCHOTEL		53.00
	giros – 2 ossenhaas – 2 varkenshaas – 2 kipfilet		
	Sliced pork meat – 2 beef filet – 2 chicken filet		
108	MENU AFRODITI		59.00
	VOORGERECHT	Gehaktballetjes – tomatensaus	
	HOOFDGERECHT	Giros – 2 kipfilet – 2 souvlaki – 2 sutzuki	
	NAGERECHT	Verrassing van de kok	
	TO START WITH	meat balls – tomato sauce	
	MAIN	Sliced pork meat – 2 chicken filet – 2 souvlaki – 2 sutzuki	
	DESSERT	Chef's surprise	
109	GRAND MENU ATHENE *****		75.00
	VOORGERECHT	Een combinatie van verschillende tapas voorgerechten	
	HOOFDGERECHT	Giros – 2 kipfilet – 2 varkenshaas – calamris – 2 garnalen	
	NAGERECHT	Verrassing van de kok	
	TO START WITH	A combinaton of starters	
	MAIN	Sliced pork meat – 2 chicken filet – 2 pork tenderloin – calamares – 2 shrimps	
	DESSERT	Chef's surprise	

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

MENU VOOR GROEPEN | GROUPS MENU

VOORGERECHT | STARTERS

TOMATENSOEP

TONIJNSALADE

KEFTDEDAKIA

Gehaktballetjes - tomatensaus

GEBAKKEN MOSSELEN

HOOFDGERECHT | MAIN

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 | DESSERTS

BAKLAVA

Griekse gebak - vanille ijs - slagroom

OF

FROUTOSALATA

Verse fruit - ijs - slagroom

OF

GIAOURTI

Yoghurt - honing - noten

— 27.50 P.P. —

RODE WIJNEN

IMIGLIKOS	19.85
Een heerlijke Griekse lichtzoete wijn.	
NAOUSSA	21.95
Een klassieke wijn van Naoussa. De geur ruikt naar een rijk boeket van rijp rood fruit, framboos en pruimen.	
CHÂTEAU NICO LAZARIDI	26.50
Dieprode robijn kleur, met rode aroma bessen afgewisseld met mokka en violet.	
HRISOS LEON DIOR NICO LAZARIDI	26.50
Gloeiende rode kleur, met een aroma van zoete vruchten, wilde kersen en groene peper. Levende tannines met een verfrissende kruiden smaak.	
THE BLACK SHEEP	26.50
Een heldere rode kleur met een geur van rijpe rode vruchten, pruimen en een harmonie van zuurgraad – tannines.	
GEROVASILEIOU – DOMAINE	34.50
Deze wijn de bekendste in Griekenland. Een die vele onderscheidingen heeft. Deze wijn heeft een complexe afdronk.	
AMETHYSTOS NICO LAZARIDI	39.50
Fluweelachtige met een intense pruim. Lange afdronk met tonen van kruiden.	
ALPHA ESTATE KTIMA	44.50
Heldere dieprode robijn kleur met paarse tinten, met tonen van rode vruchten, gedroogde pruimen en peper. Intens en complexe afdronk.	
AMARONE SPERI CLASSICO (IT)	79.50
Een robijnrode, complexe, goed gestructureerde elegante wijn. Het bouquet is warm, kruidig met aroma's van rozijnen.	

HUISWIJN

	GLAS	½ L	1 L
HUISWIJN ROOD / WIT (droog)	4.50	12.50	21.50
IMIGLIKOS ROOD / WIT (lichtzoet)	4.50	12.50	21.50
RETSINA	4.50	12.50	21.50
ROSÉ	4.50	12.50	21.50
SAMOS NECTAR (dessert wijn)	4.95	13.50	23.50
MAVRODAFNE	4.95	13.50	23.50

WITTE WIJNEN

IMIGLIKOS Een heerlijke Griekse lichtzoete wijn.	19.85
RETSINA Retsina is een aparte wijn. Het is een wijn wat de oude Grieken dronken. Het heeft is een frisse wijn met gevarieerde aroma's.	19.95
CHÂTEAU NICO LAZARIDI Heeft een heldere kleur met sterke groene reflecties, intense aroma's van wit vrucht vlees en exotische fruit. Een harmonie van een complexe fruitige afdronk.	26.50
HRISOS LEON DIOR NICO LAZARIDI Deze wijn heeft een heldere kleur en fruitige aroma's van citrusvruchten, meloen en ananas. Deze wijn heeft een lange fruitige afdronk.	26.50
PINOT GRIGIO De Pinot Grigio is familie van de bekende druivensoort Pinot Noir uit de Bourgogne. De kleur van de druif is roze/grijs waardoor de druif meer kleur afgeeft in vergelijking met andere witte druivensoorten.	26.50
THE BLACK SHEEP Deze wijn heeft een heldere kleur met sterke groene reflecties. De rijke aromatische palet van Sauvignon Blanc met aroma's grapefruit en citrusvruchten.	26.50
GEROVASILEIOU - DOMAINE Een gelimiteerde aparte witte wijn met volle aroma en smaak van Chardonnay.	34.50
AMETHYSTOS COSTA LAZARIDI Het heeft een uniek smaak met een prachtige combinatie van de Agiorgitiko en Cabernet - Sauvignon druiven.	36.50
ALPHA ESTATE KTIMA Lichtgele kleur met groene tinten met aroma's van citrusvruchten en meloen. Het heeft een zoete toon aan het eind.	39.50
MOSCHOFILERO Een wijn die vele onderscheidingen heeft gekregen en mening Franse wijn doet verbreken.	26.50

ROSÉ WIJNEN

ROSÉ BOUTARI Deze wijnen wordt bereid van de druivensoort xinomavro (zuur zwart) de enige Griekse druivensoort dat geschikt is voor rosé.	19.50
AIX PROVENCE (FR) Aix Provence rosé is een heerlijke zomerwijn dat een smaak heeft van rood bosfruit, kersen en aardbeien. Een geur van delicate tonen van een rijpe mandarijn, frambozen en bosaardbeien.	29.50

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT RICH 0.75L	80.00
VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ 0.75L	85.00
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL 0.75L	75.00
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 0.75L	75.00
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL 0.75L	85.00
MOËT & CHANDON ICE ROSÉ IMPERIAL 0.75L	85.00
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2009 BRUT 0.75L	225.0

MOUSSEREND WIJN

HUGO ROSÉ	4.95
HUGO WIT	4.95
PROSECCO PRONOL WHITE 0.2L	8.00
PROSECCO PRONOL WHITE 0.75L	25.00

ATHENE PALACE DEN HAAG

GROEPEN

Uw feest bij Athene Palace betekent echte Griekse gezelligheid, heerlijk eten en de mogelijkheid om volop te genieten van entertainment.

Op deze pagina laten wij u onze fraaie menusuggesties (vanaf 10 personen) voor uw feest zien.

Voor bedrijven instellingen kunnen wij desgewenst de catering verzorgen vanaf 10 personen voor lunch, vergadering of uw bedrijfsfeest.

Meer informatie? Belt u dan na 11.00 uur of kom gezellig langs.

27.50 p.p.

ONZE VESTEGINGEN

ATHENE PALACE WATERINGEN

Herenstraat 88A | 2291 BJ Wateringen | 0174 221 227 | info@athenewateringen.nl | www.athenewateringen.nl

ATHENE PALACE DEN HAAG

Kalvermarkt 42 | 2511 CB Den Haag | 070 363 8004 | info@athenepalace.nl | www.athenepalace.nl

ATHENE PALACE DEN HAAG

Instagram | [athene_palace_den_haag](https://www.instagram.com/athene_palace_den_haag)
Facebook | [Athene Palace Den Haag](https://www.facebook.com/Athene-Palace-Den-Haag)

ATHENE PALACE WATERINGEN

Instagram | [athenepalacewateringen](https://www.instagram.com/athenepalacewateringen)
Facebook | [Athene Palace Wateringen](https://www.facebook.com/Athene-Palace-Wateringen)

