

HEEFT U EVENTUELE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES, BRENG EEN VAN ONZE  
MEDEWERKERS OP DE HOOGTE. GEDETAILLEERDE INFORMATIE OVER DE  
VEERTIEN WETTELIJKE ALLERGENEN IS OP AANVRAAG VERKRIJGBAAR.

## 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

39,5

---

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

## KOUDE VOORGERECHTEN | COLD STARTERS

---

1	<b>FETA</b> Griekse schapenkaas Greek sheep cheese	9,5
2	<b>TZATZIKI</b> Griekse yoghurt – knoflook – komkommer Greek yoghurt – garlic – cucumber	6,5
3	<b>TARAMOSALATA</b> Zachte viskuitmousse Mousse – fish eggs	7,5
4	<b>ELIËS &amp; PIPERIËS</b> Olijven – peperoni Olives – peperoni	6,5
5	<b>SKORDOBOUTERO</b> Brood – kruidenboter Bread – herb butter	5,5
6	<b>MELITZANOSALATA</b> Auberginesalade Eggplant salad	8,5
7	<b>KALAMARIASALATA</b> Inktvissalade Squid salad	9,5
8	<b>GARIDOSALATA</b> Garnalencocktail Shrimp cocktail	10,5
9	<b>SOLOMOS KAPNISTOS</b> Gerookte zalm – sla Smoked salmon	10,5
10	<b>PIKILIA</b> Combinatie van koude voorgerechten Combination of cold starters	13,5
11	<b>TONOSALATA</b> Tonijn – seizoen sla Tuna fish salad	10,5
12	<b>CARPACCIO</b> Rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten – kappertjes – dressing Rucola – Parmesan cheese – pine tree pits – capers – dressing	12,5

## SOEPEN

---

13	<b>FASOLADA</b> Griekse bonensoep Greek bean soup	6
14	<b>KREMIDOSOUPA</b> Griekse uiensoep Greek onion soup	6
15	<b>NTOMATOSOUPA</b> Tomatensoep – koksroom Tomato soup	6

## WARME VOORGERECHTEN | HOT STARTERS

---

16 GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE — 14,5  
Gepelde gamba's op Griekse wijze gebakken  
Peeled prawns prepared Greek style

17	<b>MIDIA</b> Gebakken mosselen – verse knoflook Fried mussels – fresh garlic	10,5
18	<b>MANITARIA</b> Gebakken champignons koksroom Fried mushrooms	9,5
19	<b>FETA SAGANAKI</b> Krokant gebakken schapenkaas Fried sheep cheese	11,5
20	<b>KALAMARAKIA</b> Gebakken inktvis – verse knoflook Fried squid – fresh garlic	10,5
21	<b>KOLOKITHAKIA</b> Gebakken courgettes – tzatziki Fried zucchini – tzatziki	9,5
22	<b>KEFTEDAKIA</b> Gehaktballetjes – tomatensaus Small meatballs – tomato sauce	9
23	<b>DOLMADAKIA</b> Wijnbladeren – gehakt – rijst Grape leaves – minced meat – rice	9,5
24	<b>VIS-MIX</b> Gebakken garnalen – inktvisringen – mosselen – verse knoflook Fried shrimps – squid rings – mussels – fresh garlic	13,5
25	<b>PIPERIËS GEMISTES</b> Paprika – feta – verse knoflook Sweet peper – feta – fresh garlic	11,5
26	<b>GARIDES SKARAS</b> gegrilde garnalen – verse knoflook Large shrimps – fresh garlic	13,5
27	<b>FETA FOURNO</b> Feta – tomaat – verse knoflook Feta – tomato – fresh garlic	11,5
28	<b>PIKILIA ATHENE</b> Combinatie van warme voorgerechten Combination of hot starters	14,5

## SALADES | SALADS

---

29	<b>CHORIATIKI</b> Boerensalade – feta – olijvenolie Village salad – feta – olive oil	10,5
37	<b>PSAROSALATA</b> Gerookte zalm – garnalen – rucola – tomaat – pijnboompitten – kappertjes – dressing Smoked salmon – shrimps – rucola – tomato – pine tree pits – capers – dressing	14,5
47	<b>GALOUPOSALATA</b> Gerookte kalkoenfilet – rucola – pijnboompitten – tomaat – kaas – dressing Smoked turkey filet – rucola – pine tree pits – tomato – cheese – dressing	14,5

## BIJ GERECHTEN | SIDES

---

34	<b>RIZI</b> Rijst – tomatensaus Rice – tomato sauce	3,5
35	<b>PATATES</b> Frites – mayonnaise French fries – mayonnaise	4
36	<b>GIGANTES</b> Grote witte bonen Large white beans	6,5
38	<b>MAKARONIA</b> Spaghetti – tomatensaus Spaghetti – tomato sauce	5,5
39	<b>MELITZANA</b> Aubergines uit de oven Aubergines from the oven	6,5
40	<b>GIROS EXTRA</b> Gesneden varkensvlees Sliced pork meat	9,5
41	<b>MIKRO TZATZIKI</b> Kleine tzatziki Small tzatziki	4,5

## BIJ GERECHTEN | SIDES

---

43	<b>PEPERSAUS   PEPPERSAUCE</b>	3,5
44	<b>CHAMPIGNONSAUS   MUSHROOM SAUCE</b>	3,5
45	<b>TOMATENSAUS   TOMATOSAUCE</b>	3,5
46	<b>KNOFLOOKSAUS   GARLIC SAUCE</b>	3,5

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

---

48	<b>YEMISTA</b> Tomaten – paprika – rijst Tomato – peppers – rice	18,5
49	<b>STAMNA</b> Verse groenten – aardappelen – uit de oven Fresh vegetables – potatoes – from the oven	18,5
69	<b>MIX VEGETARISCH</b> Combinatie van vegetarische gerechten Combination of vegetarian dishes	18,5

---

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

## KINDER GERECHTEN | CHILDREN

---

50	<b>MICKEY MOUSE</b> Ossenhaas – frites – appelmoes Beef filet – French fries – apple puree	16,5
51	<b>PINO</b> Spaghetti – gehaktballetjes – tomatensaus Spaghetti – small meatballs – tomatosauce	10
52	<b>PINOKKIO</b> Gesneden giros – frites – appelmoes Sliced pork meat – fries – apple puree	10
53	<b>LUCKY LUKE</b> Kipfilet – frites – appelmoes Chickenfilet – French fries – apple puree	10

## VIS GERECHTEN | FISH

---

54	<b>CALAMARIA</b> Gebakken inktvisringen Fried squid slices	19,5
55	<b>XIFIAS</b> Gegrilde Zwaardvis Grilled swordfish	25,5
56	<b>VIS SPECIALESCHOTEL 2 PERS</b> Zalmfilet – sliptong – garnalen – inktvisringen Salmon filet – sole – shrimp – calamares	59
57	<b>GLOSSAKIA</b> gebakken sliptongen Fried sole	23,5
58	<b>SOLOMOS</b> Gegrilde zalmfilet Grilled salmon filet	22,5
59	<b>GARIDES</b> Grote gebakken garnalen Large fried shrimps	28,5
60	<b>THALASSA - MIX</b> Zalmfilet – scampi – calamaris Salmon filet – scampi - calamares	25,5
61	<b>TSIPOURA</b> Gegrilde dorade Grilled seabass	25,5
62	<b>SOUVLAKI GARIDES</b> Grote garnalen – aan de spies Large shrimps – on a skewer	28,5
63	<b>STEFANOS - MIX</b> Giros – calamaris Sliced pork meat – calamares	21,5
64	<b>PSAROSOUVLAKI</b> Gegrilde zalm – zwaardvis – aan de spies Grilled salmon – swordfish – on a skewer	25,5

---

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

## OVEN GERECHTEN | OVEN

---

65	<b>MOUSAKA</b> laagjes aubergines – aardappel – gehakt – bechamelsaus layers of eggplant – potato – minced meat – béchamel sauce	19,5
66	<b>ARNAKI MELITZANA</b> Gestoofd lamsvlees – aubergine Stewed lamb – eggplant	21,5
67	<b>STIFADO</b> Gestoofd lamsvlees – sjalotjes Stewed lamb – scallions	21,5
68	<b>ARNAKI MAKARONIA</b> Gestoofd Lamsvlees – spaghetti Stewed lamb – spaghetti	21,5
70	<b>ARNAKI LACHANIKA</b> Gestoofd lamsvlees – groenten Stewed lamb – vegetables	21,5
71	<b>ARNAKI BAMIËS</b> Gestoofd lamsvlees – okrabonen Stewed lamb – oca beans	21,5

## GRILL GERECHTEN | GRILL

---

72	<b>CHIRINO LACHANIKA</b> Gebakken varkenshaas – verse groenten Fried pork tenderloin – fresh vegetables	22,5
73	<b>VODINO PIPERI</b> Ossenhaas – pepersaus Beef filet – pepper sauce	28,5
74	<b>VODINO MANITARIA</b> Ossenhaas – champignonsaus Beef filet – mushroom sauce	28,5
75	<b>MR ATHENE STEAK</b> Gegrilde Argentijnse ribeye Grilled ribeye	28,5
76	<b>CHIRINO MANITARIA</b> Varkenshaas – champignonsaus Grilled pork tenderloin – mushroom sauce	21,5
77	<b>ARNI PIPERI</b> Lamshaas – pepersaus Grilled lamb – pepper sauce	26,5
78	<b>KOTOPOULO LACHANIKA</b> Kip – verse groenten Chicken – fresh vegetables	22,5
79	<b>KOTOPOULO FILETO</b> Kipfilet naturel Chicken filet natural	19,5

---

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

## PAN GERECHTEN | PAN

---

80	<b>MEZES TOU BERKI</b> Lamshaas – varkenshaas – kipfilet – pepersaus Lamb filet – pork tenderloin – chicken filet – pepper sauce	26,5
81	<b>CHIRINO TIGANAKI</b> Varkenshaas - champignonsaus Pork tenderloin – mushroom sauce	22,5
82	<b>ARNI TIGANAKI</b> Lamshaas – pepersaus Lamb filet – pepper sauce	26,5
83	<b>KOTOPOULO TIGANAKI</b> Kipfilet – wijnsaus Chicken filet – wine sauce	21,5
84	<b>GIROS TIGANAKI</b> Giros - champignonsaus Giros – mushroom sauce	20,5

## AAN DE SPIES | SKEWERS

---

85	<b>SOUVLAKI</b> Varkensvlees – giros Pork – giros	19,5
86	<b>SOUVLAKI SPECIAL</b> Varkenshaas – paprika – ui Pork tenderloin – peppers - onion	23,5
87	<b>MIX – SOUVLAKI (MARIJNISSEN SCHOTEL)</b> Ossenhaas – varkenshaas – paprika – ui Beef filet – pork tenderloin – peppers – onion	27,5
88	<b>KOTOPOULO SOUVLAKI</b> Kipfilet – paprika – ui Chicken filet – peppers – onion	22,5
89	<b>ARNI SOUVLAKI</b> Lamshaas – paprika – ui Lamb – peppers – onion	26,5
90	<b>VODINO SOUVLAKI</b> Ossenhaas – paprika – ui Beef filet – peppers – onion	28,5

---

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



## MIX GRILL

---

91	<b>BIFTEKI</b> Gekruid gehakt – feta Seasoned minced meat – feta	19,5
92	<b>GIROS</b> Gesneden varkensvlees Sliced pork meat	19,5
93	<b>APOLLO SCHOTEL</b> giros – 2 sutzuki Sliced pork meat – 2 sutzuki	19,5
94	<b>BOEREN SCHOTEL</b> giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 lever Sliced pork meat – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 liver	20,5
95	<b>SIRTAKI SCHOTEL</b> giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 kipfilet Sliced pork meat – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 chicken filet	20,5
96	<b>PAIDAKIA</b> Gegrilde lamskoteletten (5 stuks) Grilled lamb chops (5 pieces)	26,5
97	<b>NEOCHORI SCHOTEL</b> 1 ossenhaas – 2 lamskoteletten – 2 kipfilet 1 beef filet – 2 lamb chops – 2 chicken filet	28,5
98	<b>MYKONOS SCHOTEL</b> 3 Gegrilde lamskoteletten – 2 kipfilet 3 grilled lamb chops – 2 chicken filet	27,5
99	<b>HERMES SCHOTEL</b> giros – Schnitzel – suvlaki – sutzuki Sliced pork meat – schnitzel – suvlaki – sutzuki	20,5
100	<b>DELPHI SCHOTEL</b> Gesneden giros – 1 souvlaki – 2 lamskoteletten Sliced pork meat – 1 suvlaki – 2 lamb chops	22,5
101	<b>CORFUSCHOTEL</b> Giros – sutzuki – lever Sliced pork meat – sutzuki – liver	19,5
102	<b>RHODOS SCHOTEL</b> Giros – lamskotelet – kipfilet – suvlaki Sliced pork meat – lamb chop – chicken filet – 1 souvlaki	21,5
103	<b>KRETA SCHOTEL</b> giros – mousaka – souvlaki Sliced pork meat – mousaka – 1 souvlaki	21,5
104	<b>ATHENE MIX - GRILL</b> giros – 1 kipfilet – 1 sutzuki – 1 souvlaki – 1 varkenshaas Sliced pork meat – 1 sutzuki – 1 souvlaki – 1 pork tenderloin	24,5

## MENU VOOR 2 OF MEER | MENU FOR 2 OR MORE

---

105	<b>ALEXANDROS SCHOTEL</b>		50
	giros – 2 varkenshaas – 2 sutzuki – 2 kipfilet – mousaka		
	Sliced pork meat – 2 porktenderloin – 2 sutzuki – 2 chicken filet – moussaka		
106	<b>OLYMPUS SCHOTEL</b>		45
	Giros – 2 sutzuki – 2 souvlaki – 2 lamskoteletten		
	Sliced pork meat – 2 sutzuki – 2 souvlaki – 2 lamb chops		
107	<b>WASILIS SCHOTEL</b>		59
	giros – 2 ossenhaas – 2 varkenshaas – 2 kipfilet		
	Sliced pork meat – 2 beef filet – 2 chicken filet		
108	<b>MENU AFRODITI</b>		65
	<b>VOORGERECHT</b>	Gehaktballetjes – tomatensaus	
	<b>HOOFDGERECHT</b>	Giros – 2 kipfilet – 2 souvlaki – 2 sutzuki	
	<b>NAGERECHT</b>	Verrassing van de kok	
	<b>TO START WITH</b>	meat balls – tomato sauce	
	<b>MAIN</b>	Sliced pork meat – 2 chicken filet – 2 souvlaki – 2 sutzuki	
	<b>DESSERT</b>	Chef's surprise	
109	<b>GRAND MENU ATHENE *****</b>		79
	<b>VOORGERECHT</b>	Een combinatie van verschillende tapas voorgerechten	
	<b>HOOFDGERECHT</b>	Giros – 2 kipfilet – 2 varkenshaas – calamris – 2 garnalen	
	<b>NAGERECHT</b>	Verrassing van de kok	
	<b>TO START WITH</b>	A combinaton of starters	
	<b>MAIN</b>	Sliced pork meat – 2 chicken filet – 2 pork tenderloin – calamares – 2 shrimps	
	<b>DESSERT</b>	Chef's surprise	

---

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

---

# 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

---

32,50 P.P.