

Griechisch Mediterranes Restaurant



ATHENE

*„Das Speisen sei die Befriedigung der Sinne
und Trinken sei ein Fest,
dass das Schweigen breche,
dass das Herz heiter stimme,
die Menschen zusammenbringe
und Wohlgefühl in Leib und Seele vermittle“*

Aristoteles

ALLERGENE

A Getreideprodukte (Weizen), B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte (Walnüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, N Weichtiere, O Sesamsamen

ZUSATZSTOFFE

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoff, 5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Sulfit, 9 Saft-Nektar

Herzlich Willkommen im Griechischen Restaurant Athene in der Maxvorstadt in München

Unsere Philosophie „göttlich“ genießen

Den Namen der griechischen Göttin „Athene“ haben wir ganz bewusst für unser Restaurant gewählt.

Sie ist die Göttin der Weisheit, des Handwerks und der Handarbeit.

Genau das leisten wir für Sie: handgemachte und hausgemachte Speisen sowie eigene kulinarische Kompositionen, die wir traditionell nach den Rezepten unserer Vorfahren täglich frisch zubereiten. „Athene“ steht in der griechischen Mythologie aber auch für die Verbindung von Menschen.

Als clevere Strategin war es ihr Ziel, Kriege zu verhindern und Menschen friedlich zusammenzubringen – so wie wir, in unserem Restaurant „Athene“.

Mitten in München. Mittags und abends. Miteinander genießen.

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant!

Restaurant Athene

Nymphenburger Str. 53
80335 München

Telefon: + 49 89 20201724
athene.muenchen@gmail.com
www.athene-muenchen.de



Kartenzahlung ab 15 Euro
Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer, ohne Trinkgeld

Aperitifs

Ouzo	2cl	2,50
Ouzo mit Eis	2cl	3,00
Tsipouro	2cl	3,00
Campari Orange/Soda	0,2l	6,00
Aperol Spritz	0,2l	7,50
Hugo	0,2l	7,50
Ouzo Plomari	0,2l	12,50

Vorspeisen-Klassiker Kalt

Zaziki	5,30
Original griechischer Gurkenjoghurt ^G mit Knoblauch	
Oliven & Peperoni (Vegan)	5,00
Sonnengereifte Oliven aus Kalamata mit Peperoni aus Kreta und berggetrocknetem Oregano aus Meteora	
Tirokafteri	5,50
Würziger Fetakäse-Mousse ^G mit Chilischoten	
Auberginensalat	6,50
Geräucherte Auberginen mit Fetakäse ^G , Frühlingszwiebeln und Knoblauch	
Taramasalat	5,90
Griechischer „Kaviar“ mit Olivenöl aus Peloponnes (Fischrogencreme ^{D,F})	
Skordalia (Vegan)	5,50
Feine Knoblauch-Olivenöl Kartoffelcreme	
Feta-Röllchen im Zucchinimantel	7,70
Fetakäse ^G in dünne Zucchinischeiben gerollt auf Pesto-Sauce	
Oktopussalat	10,90
Krake ^N mit Öl, Zwiebeln, Paprika und Zitronensaft	
Kalte Meze	10,90
Kalte Dip-Variation mit Zaziki ^G , Tirokafteri ^G , Auberginensalat ^G , Taramasalat ^{D,F} , Skordalia und Feta-Röllchen ^G	



Vorspeisen Warm

Dolmades	8,00
Weinblätter mit würziger Hackfleisch-Reis-Füllung auf Sauce-Hollandaise ^G	
Kolokithokeftedes	10,20
Zucchiniфриkadellen ^{A,C} mit Feta ^G -Dill Füllung und Zaziki ^G	
Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben	8,90
Knusprige Auberginen ^{A,C} und Zucchini ^{A,C} mit Zaziki ^G	
Tiropitakia	8,00
Gebratene Blätterteigtaschen ^A mit Fetakäse ^G gefüllt	
Warme Meze	10,90
Warme Variation mit Dolmades ^G , gebratenen Auberginen- und Zucchinischeiben ^{A,C} , Tiropitakia ^{A,G}	
Oktopus vom Grill	12,90
Oktopus ^N auf Rucolabett mit getrockneten Tomaten und Balsamico-Dressing	
Kanapedakia	10,40
Knusprig gebratene Auberginenscheiben ^{A,C} mit Tirokafteri ^G auf Rucola und gegrillte Lachsfiletstückchen ^D	
Muscheln vom Grill	8,90
Gegrillte Muscheln ^N auf Rucola mit Knoblauch-Sauce	
Besoffene Scampi Saganaki	12,90
Scampi ^B in der Pfanne serviert mit Tomaten-Sauce, Fetakäse ^G , Ouzo Aroma und Basilikum	
Paprika Florinis	9,50
Gegrillte Paprika gefüllt mit Schafkäse ^G auf Rucolabett, dazu Sesam ^O und Balsamico-Dressing	

Geniüssliche Salate

Choriatiki Salat (Griechischer Bauernsalat)	11,90
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Fetakäse ^G und Olivenöl aus Peloponnes	
Hühnerstreifen Salat	12,50
Gegrillte Hühnerstreifen ^J auf verschiedenen Blattsalaten der Saison mit hausgemachtem Vinaigrette Dressing	
Fitness Salat	13,90
Gegrillte Garnelen ^B auf Blattsalaten der Saison und hausgemachtem Vinaigrette Dressing	



Ausgewählte Käsesorten

Fetakäse	7,90
Original griechischer Schafkäse ^G mit Olivenöl aus Kalamata und berggetrocknetem Oregano aus Meteora	
Feta Saganaki	8,50
Gebratener Fetakäse ^G im knusprigen Blätterteig ^A mit Sesam ^O und Honig	
Kefalotiri	7,90
Knusprig gegrillter Hartkäse ^G mit Zitrone	
Halumi	8,00
Zypriotischer Qualitätskäse ^G vom Grill mit Tomatenscheiben und Pesto	
Feta Furno	8,50
Fetakäse ^G aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch	

Beilagen

Pita	2,20
Original griechisches Fladenbrot ^A	
Pita mit Knoblauch	2,40
Original griechisches Fladenbrot ^A mit Knoblauch	
Butterreis^G	3,90
Bratkartoffeln (Kartoffelscheiben)	4,50
Rosmarinkartoffeln	5,50
Gemüse nach griechischer Art (Vegan)	6,50

Für unsere kleinen Gäste (nur bis 12 Jahre)

Gyros	10,70
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Suvlaki	10,50
Zarter Schweinefleisch-Spieß mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Baby-Calamari	10,90
Behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	



Feine Fischgerichte

*Skordalia: Feiner Knoblauch-Olivenöl Kartoffel-Dip

Baby-Calamari vom Grill	15,90
Behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Skordalia und Bratkartoffeln	
Lachsfilet	17,90
Gegrilltes Lachsfilet ^D mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia	
Zanderfilet vom Grill	16,50
Gegrilltes Zanderfilet ^{A,D} mit Skordalia und Gemüse nach griechischer Art	
Oktopus & Baby-Calamari	19,50
Gegrillter Oktopus ^N und Baby-Calamari ^N mit Skordalia und Bratkartoffeln	
Schatz des Poseidon (Fischplatte)	21,90
Garnelen ^B , Lachsfilet ^D und Baby-Calamari ^N vom Grill mit Skordalia und Bratkartoffeln	
Garnelen vom Grill	21,90
Gegrillte Garnelen ^B mit Skordalia und Bratkartoffeln	
Gavros	14,90
Gebratene Sardinen ^{A,D} mit Bratkartoffeln und Skordalia	
Tsipura Royal (ca. 450 gr.) (ca. 25 Min. Grillzeit)	21,90
Gegrillte Dorade ^D mit Gemüse nach griechischer Art, Skordalia und Zitronen-Olivenöl-Sauce	
Wolfsbarsch Deluxe (ca. 450 gr.) (ca. 25 Min. Grillzeit)	21,90
Gegrillter Loup de Mer ^D mit Gemüse nach griechischer Art ^G , Skordalia und Zitronen-Olivenöl-Sauce	

Geniale griechische Klassiker

Musaka	15,90
Saftiger Auberginenauflauf mit gemischtem Hackfleisch, Kartoffeln, Zucchini und knuspriger Bechamelhaube ^{A,C,G}	
Jemista (Vegan)	14,90
Paprika und Tomaten schmackhaft gefüllt mit Reis	
Zarte Milchlammkeule	17,50
aus dem Ofen mit Gemüse nach griechischer Art	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgericht:

- kleiner gemischter Salat **2,60**
- kleiner Bauernsalat (griech.) **3,10**



Leckere Fleischgerichte

Suvlaki	14,90
Zarte Schweinefleisch-Spieße mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Suvlaki Kotopulo	15,50
Zarte Hähnchenbrustfilet-Spieße ^J mit Bratkartoffeln und Tirokafteri ^G	
Gyros	14,90
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Gyros Spezial	15,90
Saftiges Schweinefleisch mit Metaxa-Sauce ^G überbacken, dazu Bratkartoffeln	
Schweinemedallions vom Grill	16,90
Schweinefilet-Medallions in Metaxasauce ^G , dazu Rosmarinkartoffeln	
Lammkrone	23,90
Behutsam gegrillte Lammkoteletts aus der Krone, mit Zaziki ^G , Kräuterbutter ^G und Butterreis ^G	
Bifteki Jemisto	15,90
Saftiges Hacksteak mit gemischtem Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse ^G und Tomaten, dazu Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Lammfilet	23,90
Zartes Filet vom Lamm, mit Kräuterbutter ^G , Zaziki ^G und Butterreis ^G	
Mythos Platte	15,90
Saftiges Gyros und zarte Baby-Calamari ^N vom Grill mit Zaziki ^G und Bratkartoffeln	
Kos Platte	15,90
Zarter Suvlaki-Spieß und behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Zaziki ^G und Bratkartoffeln	
Athene Platte	17,90
Zarter Suvlaki-Spieß, saftiges Gyros, saftige Lammkrone und Fleischpflanzerl mit Zaziki ^G und Butterreis ^G	
Santorini Platte	17,50
Zarter Suvlaki-Spieß, saftiges Gyros und Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Rinderfilet	27,90
Zart und saftig gegrilltes Filet vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter ^G	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgericht:

- kleiner gemischter Salat **2,60**
- kleiner Bauernsalat (griech.) **3,10**



Desserts

Baklava	5,90
Blätterteig ^A mit Walnüssen ^H , Honig-Zimt-Sirup und Vanilleeis ^G	
Galaktoboureko	5,90
Süßer Grießkuchen ^{C,G} im Blätterteig ^A mit Zimt und Vanilleeis ^G	
Joghurt nach griechischer Art	5,50
Griechischer Joghurt ^G mit Honig und Walnüssen ^H	
Heiße Liebe	5,90
Köstliches Vanilleeis ^G mit warmen, marinierten Himbeeren übergossen, mit Schlagsahne ^G vollendet	
Eiskaffee	4,50
Eisgekühlter Kaffee mit köstlichem Vanilleeis ^G und Schlagsahne ^G	
Dessertweine:	Fragen Sie uns nach der Weinkarte

Kaffee-Tee

Elliniko Kaffé	2,70
Griechischer Mokka (süß, mittelsüß oder ohne Zucker)	
Tasse Kaffee	2,70
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,60
Cappuccino^G	2,90
Latte Macchiato^G	3,70
Frappé	4,50
Freddo Espresso	5,50
Eisgekühlter Espresso nach griechischer Art	
Kanne Tee	3,90



Biere

Helles	0,5l	4,30
Pils	0,3l	3,70
Hefeweißbier	0,5l	4,50
Dunkles Bier	0,5l	4,30
Dunkles Hefeweißbier	0,5l	4,50
Leichtes Hefeweißbier	0,5l	4,50
Alkoholfreies Helles	0,5l	4,30
Alkoholfreies Hefeweißbier	0,5l	4,50
Radler	0,5l	4,30
Mythos Original (griech. Bier)	0,33l	3,90

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	2,50
	0,4l	3,50
San Pellegrino	0,75l	6,30
Acqua Panna	0,25l	2,90
	0,75l	6,30
Säfte⁹	0,4l	3,90
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarber	0,2l	2,90
Saftschorlen⁹	0,4l	3,90
	0,2l	2,90
Coca Cola^{3,4}	0,33l	3,70
Light und Zero		
Fanta^{4,7}	0,33l	3,70
Spezi^{3,4,7}	0,4l	3,90
	0,2l	2,90
Sprite	0,4l	3,90
	0,2l	2,90
Bitter Lemon¹	0,2l	3,20
Ginger Ale⁶	0,2l	3,20
Tonic Water¹	0,2l	3,20



Drinks

Baileys	2cl	2,80
Jägermeister	2cl	2,80
Ramazotti	2cl	2,80
Grappa	2cl	2,80
Metaxa 7 Sterne	2cl	5,00
Metaxa „Private Reseve 1888“	2cl	7,00
Wodka Lemon	4cl	9,90
Gin Tonic	4cl	9,90

Weinschorlen

Weißweinschorle	0,2l	5,50
Roséweinschorle	0,2l	5,70
Rotweinschorle	0,2l	5,90

Weine

Fragen Sie uns nach der Weinkarte



MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr
(außer an Feiertagen)

Feine Fischgerichte

*Skordalia: Feiner Knoblauch-Olivenöl Kartoffel-Dip

Baby-Calamari	9,90
Behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Skordalia und Bratkartoffeln	
Goldbrassenfilet	10,40
Saftiges Doradenfilet ^D vom Grill mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia	
Wolfsbarschfilet	10,90
Saftiges Wolfsbarschfilet ^D vom Grill mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia	
Lachsfilet	11,90
Zart gegrilltes Lachsfilet ^D mit frischem Gemüse und Skordalia	
Gavros	9,40
Gebratene Sardinen ^{A,D} mit Skordalia und Bratkartoffeln	

Leckere Fleischgerichte

Suvlaki	9,20
Zarter Schweinefleisch-Spieß mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Bifteki Jemisto	10,40
Saftiges Hacksteak mit gemischtem Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse ^G und Tomaten, dazu Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Suvlaki Kotopulo	9,50
Zarter Hähnchenbrustfilet-Spieß ^J mit Bratkartoffeln und Tirokafteri ^G	
Gyros	9,80
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspeiß mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Zaziki ^G	
Gyros Spezial	10,90
Saftiges Schweinefleisch mit Metaxa-Sauce ^G überbacken, dazu Bratkartoffeln	
Delphi Platte	10,90
Zarter Suvlaki-Spieß und saftiges Gyros mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Naxos Platte	10,90
Zarter Suvlaki-Spieß und Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	

Geniale griechische Klassiker

Musaka	10,40
Saftiger Auberginenauflauf mit gemischtem Hackfleisch, Kartoffeln, Zucchini und knuspriger Bechamelhaube ^{A,C,G}	
Jemista (Vegan)	9,80
Paprika und Tomaten schmackhaft gefüllt mit Reis	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Mittagsgericht:

- kleiner gemischter Salat 2,10
- kleiner Bauernsalat (griech.) 2,60



Griechisch Mediterranes Restaurant

A

ATHENE

*Wir bedanken uns herzlichst für Ihren
Besuch
und freuen uns
Sie bald wieder
bei uns begrüßen zu dürfen.*

