

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 vermittele“*

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 Sulfite

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 18 Euro

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer, ohne Trinkgeld

Aperitifs

Ouzo	2cl	2,5
Ouzo mit Eis	2cl	3
Tsipouro	2cl	3
Campari Orange/Soda	0,2l	6,5
Aperol Spritz	0,2l	7,5
Hugo	0,2l	7,5
Ouzo Plomari	0,2l	12,5

Vorspeisen-Klassiker Kalt

Zaziki	5,6
Original griechischer Gurkenjoghurt ^G mit Knoblauch	
Oliven & Peperoni (Vegan)	5,3
Sonnengereifte Oliven aus Kalamata mit Peperoni aus Kreta und berggetrocknetem Oregano aus Meteora	
Tirokafteri	5,8
Würziger Fetakäse-Mousse ^G mit Chilischoten	
Auberginensalat	6,9
Geräucherte Auberginen mit Fetakäse ^G , Frühlingszwiebeln und Knoblauch	
Taramasalat	6,5
Griechischer „Kaviar“ mit Olivenöl aus Peloponnes (Fischrogencreme ^{D,F})	
Skordalia (Vegan)	5,8
Feine Knoblauch-Olivenöl Kartoffelcreme	
Feta-Röllchen im Zucchini-mantel	8,5
Fetakäse ^G in dünne Zucchinischeiben gerollt auf Pesto-Sauce	
Oktopussalat	11,9
Krake ^N mit Öl, Zwiebeln, Paprika und Zitronensaft	
Kalte Meze	11,6
Kalte Dip-Variation mit Zaziki ^G , Tirokafteri ^G , Auberginensalat ^G , Taramasalat ^{D,F} , Skordalia und Feta-Röllchen ^G	



Vorspeisen Warm

Dolmades	8,9
Weinblätter mit würziger Hackfleisch-Reis-Füllung auf Sauce-Hollondaise ^G	
Kolokithokeftedes	10,7
Zucchiniфриkadellen ^{A,C} mit Feta ^G -Dill Füllung und Zaziki ^G	
Gebratene Auberginen- und Zucchini-scheiben	9,6
Knusprige Auberginen ^{A,C} und Zucchini ^{A,C} mit Zaziki ^G	
Tiropitakia	8,5
Gebratene Blätterteigtaschen ^A mit Fetakäse ^G gefüllt	
Warme Meze	11,6
Warme Variation mit Dolmades ^G , gebratenen Auberginen- und Zucchini-scheiben ^{A,C} , Tiropitakia ^{A,G}	
Oktopus vom Grill	13,9
Oktopus ^N auf Rucolabett mit getrockneten Tomaten und Balsamico-Dressing	
Kanapedakia	10,9
Knusprig gebratene Auberginenscheiben ^{A,C} mit Tirokafteri ^G auf Rucola und gegrillte Lachsfiletstückchen ^D	
Muscheln vom Grill	9,5
Gegrillte Muscheln ^N auf Rucola mit Knoblauch-Sauce	
Besoffene Scampi Saganaki	13,9
Scampi ^B in der Pfanne serviert mit Tomaten-Sauce, Fetakäse ^G , Ouzo Aroma und Basilikum	
Paprika Florinis	9,9
Gegrillte Paprika gefüllt mit Schafkäse ^G auf Rucolabett, dazu Sesam ^O und Balsamico-Dressing	

Genüssliche Salate

Choriatiki Salat (Griechischer Bauernsalat)	12,5
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Fetakäse ^G und Olivenöl aus Peloponnes	
Hühnerstreifen Salat	13,5
Gegrillte Hühnerstreifen ^J auf verschiedenen Blattsalaten der Saison mit hausgemachtem Vinaigrette Dressing	
Fitness Salat	14,5
Gegrillte Garnelen ^B auf Blattsalaten der Saison und hausgemachtem Vinaigrette Dressing	



Ausgewählte Käsesorten

Fetakäse	8,5
Original griechischer Schafkäse ^G mit Olivenöl aus Kalamata und berggetrocknetem Oregano aus Meteora	
Feta Saganaki	9,5
Gebratener Fetakäse ^G im knusprigen Blätterteig ^A mit Sesam ^O und Honig	
Kefalotiri	8,5
Knusprig gegrillter Hartkäse ^G mit Zitrone	
Halumi	8,7
Zypriotischer Qualitätskäse ^G vom Grill mit Tomatenscheiben und Pesto	
Feta Furno	9,5
Fetakäse ^G aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch	

Pita-Brot

Pita	2,3
Original griechisches Fladenbrot ^A	
Pita mit Knoblauch	2,5
Original griechisches Fladenbrot ^A mit Knoblauch	

Beilagen

Butterreis^G	3,9
Bratkartoffeln (Kartoffelscheiben)	4,5
Rosmarinkartoffeln	5,6
Gemüse nach griechischer Art (Vegan)	6,7



Feine Fischgerichte

*Skordalia: Feiner Knoblauch-Olivenöl Kartoffel-Dip

Baby-Calamari vom Grill	16,9
Behutsam gegrillte Baby-Balamari ^N mit Skordalia* und Bratkartoffeln	
Lachsfilet	18,9
Gegrilltes Lachsfilet ^D mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia*	
Zanderfilet vom Grill	17,5
Gegrilltes Zanderfilet ^{A,D} mit Skordalia* und Gemüse nach griechischer Art	
Oktopus und Baby-Calamari	20,9
Gegrillter Oktopus ^N und Baby-Calamari ^N mit Skordalia* und Bratkartoffeln	
Schatz des Poseidon (Fischplatte)	23,5
Garnelen ^B , Lachsfilet ^D und Baby-Calamari ^N vom Grill mit Skordalia* und Bratkartoffeln	
Garnelen vom Grill	23,5
Gegrillte Garnelen ^B mit Skordalia* und Bratkartoffeln	
Gavros	15,9
Gebratene Sardinen ^{A,D} mit Bratkartoffeln und Skordalia*	
Tsipura Royal (ca. 500gr.) (ca. 25 min. Grillzeit)	22,9
Gegrillte Dorade ^D mit Gemüse nach griechischer Art, Skordalia* und Zitronen-Olivenöl-Sauce	
Wolfsbarsch Deluxe (ca. 500gr.) (ca. 25 min. Grillzeit)	22,9
Gegrillte Loup de Mer ^D mit Gemüse nach griechischer Art ^G , Skordalia* und Zitronen-Olivenöl-Sauce	

Geniale griechische Klassiker

Musaka	16,9
Saftiger Auberginenaufbau mit gemischtem Hackfleisch, Kartoffeln, Zucchini und knuspriger Bechamelhaube ^{A,C,G}	
Jemista (Vegan)	15,9
Paprika und Tomaten schmackhaft gefüllt mit Reis	
Zarte Milchlammkeule	18,9
aus dem Ofen mit Gemüse nach griechischer Art	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgericht:

- kleiner gemischter Salat **2,8**
- kleiner Bauernsalat (griech.) **3,3**



Leckere Fleischgerichte

Suvlaki	15,9
Zarte Schweinefleisch-Spieße mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Suvlaki Kotopulo	16,5
Zarte Hähnchenbrustfilet-Spieße ^J mit Bratkartoffeln und Tirokafteri ^G (Fetakäse-Dip)	
Gyros	15,9
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Gyros Spezial	16,9
Saftiges Schweinefleisch mit Metaxa-Sauce ^G überbacken, dazu Bratkartoffeln	
Schweinemedallions vom Grill	17,9
Schweinefilet-Medallions in Metaxasauce ^G , dazu Rosmarinkartoffeln	
Lammkrone	25,9
Behutsam gegrillte Lammkoteletts aus der Krone, mit Zaziki ^G , Kräuterbutter ^G und Butterreis ^G	
Bifteki Jemisto	16,9
Saftiges Hacksteak mit gemischtem Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse ^G und Tomaten, dazu Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Lammfilet	25,5
Zartes Filet vom Lamm, mit Kräuterbutter ^G , Zaziki ^G und Butterreis ^G	
Mythos Platte	16,9
Saftiges Gyros und zarte Baby-Calamari ^N vom Grill mit Zaziki ^G und Bratkartoffeln	
Kos Platte	16,9
Zarter Suvlaki-Spieß und behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Zaziki ^G und Bratkartoffeln	
Athene Platte	18,9
Zarter Suvlaki-Spieß, saftiges Gyros, saftige Lammkrone und Fleischpflanzerl mit Zaziki ^G und Butterreis ^G	
Santorini Platte	18,5
Zarter Suvlaki-Spieß, saftiges Gyros und Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Rinderfilet	29,9
Zart und saftig gegrilltes Filet vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter ^G	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgericht:

- kleiner gemischter Salat **2,8**
- kleiner Bauernsalat (griech.) **3,3**



Für unsere kleinen Gäste (nur bis 12 Jahre)

Gyros	12,5
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Suvlaki	12,5
Zarter Schweinefleisch-Spieß mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Baby-Calamari	12,5
Behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	

Desserts

Baklava	6,5
Blätterteig ^A mit Walnüssen ^H , Honig-Zimt-Sirup und Vanilleeis ^G	
Galaktoboureko	6,5
Süßer Grießkuchen ^{C,G} im Blätterteig ^A mit Zimt und Vanilleeis ^G	
Joghurt nach griechischer Art	6,1
Griechischer Joghurt ^G mit Honig und Walnüssen ^H	
Heiße Liebe	6,5
Köstliches Vanilleeis ^G mit warmen, marinierten Himbeeren übergossen, mit Schlagsahne ^G vollendet	
Eiskaffee	4,9
Eisgekühlter Kaffee mit köstlichem Vanilleeis ^G und Schlagsahne ^G	
Dessertweine: Fragen Sie uns nach der Weinkarte	

Kaffee-Tee

Elliniko Kaffé	2,8
Griechischer Mokka (süß, mittelsüß oder ohne Zucker)	
Tasse Kaffee	2,8
Espresso	2,4
Doppelter Espresso	3,8
Cappuccino^G	2,9
Latte Macchiato^G	3,8
Frappé	4,9
Freddo Espresso	5,5
Eisgekühlter Espresso nach griechischer Art	
Kanne Tee	3,9



Biere

Helles	0,5l	4,6
Pils	0,3l	3,9
Hefeweißbier	0,5l	4,8
Dunkles Bier	0,5l	4,6
Dunkles Hefeweißbier	0,5l	4,8
Alkoholfreies Helles	0,5l	4,6
Alkoholfreies Hefeweißbier	0,5l	4,8
Radler	0,5l	4,6
Mythos Original (griech. Bier)	0,33l	4,1

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	2,6
	0,4l	3,6
San Pellegrino	0,75l	6,7
Acqua Panna	0,25l	3,1
	0,75l	6,7
Säfte*	0,4l	4,5
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarber	0,2l	3,5
Saftschorlen*	0,4l	4,2
	0,2l	3,2
Coca Cola^{3,4} Light und Zero	0,33l	3,8
Fanta^{4,7}	0,33l	3,8
Spezi^{3,4,7}	0,4l	4,2
	0,2l	3,2
Sprite	0,4l	4,2
	0,2l	3,2
Bitter Lemon¹	0,2l	3,5
Ginger Ale⁶	0,2l	3,5

* Saft-Nektar



Drinks

Baileys	2cl	2,9
Jägermeister	2cl	2,9
Ramazotti	2cl	2,9
Grappa	2cl	2,9
Metaxa 7 Sterne	2cl	5
Metaxa „Private Reserve 1888“	2cl	7
Wodka Lemon	4cl	11,9
Gin Tonic	4cl	11,9

Weinschorlen

Weißweinschorle	0,2l	5,5
Roséweinschorle	0,2l	5,7
Rotweinschorle	0,2l	5,9

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	10,5
Behutsam gegrillte Baby-Balamari ^N mit Skordalia* und Bratkartoffeln	
Goldbrassenfilet	11
Saftiges Droadenfilet ^D vom Grill mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia*	
Wolfsbarschfilet	11,5
Saftiges Wolfsbarschfilet ^D vom Grill mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia*	
Lachsfilet	12,9
Zart gegrilltes Lachsfilet ^D mit frischem Gemüse und Skordalia*	
Gavros	9,9
Gebratene Sardinen ^{A,D} mit Skordalia* und Bratkartoffeln	

Leckere Fleischgerichte

Suvlaki	9,6
Zarter Schweinefleisch-Spieß mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Bifteki Jemisto	11
Saftiges Hacksteak mit gemischtem Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse ^G und Tomaten, dazu Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Suvlaki Kotopulo	9,9
Zarter Hähnchenbrustfilet-Spieß ^J mit Bratkartoffeln und Tirokafteri ^G	
Gyros	10,4
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Zaziki ^G	
Gyros Spezial	11,5
Saftiges Schweinefleisch mit Metaxa-Sauce ^G überbacken, dazu Bratkartoffeln	
Delphi Platte	11,5
Zarter Suvlaki-Spieß und saftiges Gyros mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	
Naxos Platte	11,5
Zarter Suvlaki-Spieß und Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G	

Geniale griechische Klassiker

Musaka	11
Saftiger Auberginenaufbau mit gemischtem Hackfleisch, Kartoffeln, Zucchini und knuspriger Bechamelhaube ^{A,C,G}	
Jemista (Vegan)	10,4
Paprika und Tomaten schmackhaft gefüllt mit Reis	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Mittagsggericht:

- kleiner gemischter Salat 2,3
- kleiner Bauernsalat (griech.) 2,8



Griechisch Mediterranes Restaurant

A

ATHENE

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

