

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 20 Euro
Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer, ohne Trinkgeld

Aperitifs

135. Ouzo	2cl	2,5
136. Ouzo mit Eis	2cl	3
137. Tsipouro	2cl	3
138. Campari Orange/Soda	0,2l	6,9
139. Prosecco	0,1l	4,0
140. Aperol Spritz	0,2l	7,9
141. Hugo	0,2l	7,9
142. Ouzo Plomari	0,2l	12,5

Vorspeisen-Klassiker Kalt

1. Zaziki		5,6
Original griechischer Gurkenjoghurt ^G mit Knoblauch		
2. Oliven & Peperoni (Vegan)		5,3
Sonnengereifte Oliven aus Kalamata mit Peperoni aus Kreta und bergetrocknetem Oregano aus Meteora		
3. Tirokafteri		5,8
Würziger Fetakäse-Mousse ^G mit Chilischoten		
4. Auberginensalat		6,9
Auberginenpaste mit Fetakäse ^G und Olivenöl		
5. Taramasalat		6,5
Griechischer „Kaviar“ mit Olivenöl aus Peloponnes (Fischrogencreme ^{D,F})		
6. Skordalia (Vegan)		5,8
Feine Knoblauch-Olivenöl Kartoffelcreme		
7. Oktopussalat		11,9
Krake ^N mit Öl, Zwiebeln, Paprika und Zitronensaft		
8. Kalte Meze		11,9
Kalte Dip-Variation mit Zaziki ^G , Tirokafteri ^G , Auberginensalat ^G , Taramasalat ^{D,F} und Skordalia		



Vorspeisen Warm

- 11. Dolmades** 8,9
Weinblätter mit würziger Hackfleisch-Reis-Füllung auf Sauce-Bernaise^G
- 12. Kolokithokeftedes** 10,9
Zucchiniфриkadellen^{A,C} mit Feta^G-Dill Füllung und Zaziki^G
- 13. Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben** 9,6
Knusprige Auberginen^{A,C} und Zucchini^{A,C} mit Zaziki^G
- 14. Tiropitakia** 8,9
Gebratene Blätterteigtaschen^A mit Fetakäse^G gefüllt
- 15. Warme Meze** 11,9
Warme Variation mit Dolmades^G, gebratenen Auberginen- und Zucchinischeiben^{A,C}, Tiropitakia^{A,G}
- 16. Oktopus vom Grill** 14,5
Oktopus^N auf Rucolabett mit getrockneten Tomaten und Balsamico-Dressing
- 17. Kanapedakia** 10,9
Knusprig gebratene Auberginenscheiben^{A,C} mit Tirokafteri^G auf Rucola und gegrillte Lachsfiletstückchen^D
- 18. Muscheln vom Grill** 9,5
Gegrillte Muscheln^N auf Rucola mit Knoblauch-Sauce
- 19. Besoffene Scampi Saganaki** 14,5
Scampi^B in der Pfanne serviert mit Tomaten-Sauce, Fetakäse^G, Ouzo Aroma und Basilikum
- 20. Paprika Florinis** 9,9
Gegrillte Paprika gefüllt mit Schafkäse^G auf Rucolabett, dazu Sesam^O und Balsamico-Dressing

Genüssliche Salate

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



Ausgewählte Käsesorten

- | | |
|---|-----|
| 30. Fetakäse | 8,9 |
| Original griechischer Schafkäse ^G mit Olivenöl aus Kalamata und berggetrocknetem Oregano aus Meteora | |
| 31. Feta Saganaki | 9,9 |
| Gebratener Fetakäse ^G im knusprigen Blätterteig ^A mit Sesam ^O und Honig | |
| 32. Kefalotiri | 8,9 |
| Knusprig gegrillter Hartkäse ^G mit Zitrone | |
| 33. Halumi | 8,9 |
| Zypriotischer Qualitätskäse ^G vom Grill mit Tomatenscheiben und Pesto | |
| 34. Feta Furno | 9,9 |
| Fetakäse ^G aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch | |

Pita-Brot

- | | |
|---|-----|
| 35. Pita | 2,3 |
| Original griechisches Fladenbrot ^A | |
| 36. Pita mit Knoblauch | 2,5 |
| Original griechisches Fladenbrot ^A mit Knoblauch | |

Beilagen

- | | |
|---|-----|
| 37. Butterreis^G | 3,9 |
| 38. Bratkartoffeln (Kartoffelscheiben) | 4,9 |
| 39. Rosmarinkartoffeln | 5,9 |
| 40. Gemüse nach griechischer Art (Vegan) | 6,9 |



Feine Fischgerichte

*Skordalia: Feiner Knoblauch-Olivenöl Kartoffel-Dip

- | | |
|---|-------------|
| 41. Baby-Calamari vom Grill | 17,5 |
| Behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Skordalia* und Bratkartoffeln | |
| 42. Lachsfilet | 19,5 |
| Gegrilltes Lachsfilet ^D mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia* | |
| 43. Zanderfilet vom Grill | 17,9 |
| Gegrilltes Zanderfilet ^{A,D} mit Skordalia* und Gemüse nach griechischer Art | |
| 44. Oktopus und Baby-Calamari | 21,9 |
| Gegrillter Oktopus ^N und Baby-Calamari ^N mit Skordalia* und Bratkartoffeln | |
| 45. Schatz des Poseidon (Fischplatte) | 23,9 |
| Garnelen ^B , Lachsfilet ^D und Baby-Calamari ^N vom Grill mit Skordalia und Bratkartoffeln | |
| 46. Garnelen vom Grill | 23,9 |
| Gegrillte Garnelen ^B mit Skordalia* und Bratkartoffeln | |
| 47. Gavros | 16,5 |
| Gebratene Sardinen ^{A,D} mit Bratkartoffeln und Skordalia* | |
| 48. Tsipura Royal (ca. 500gr.) (ca. 25 min. Grillzeit) | 23,5 |
| Gegrillte Dorade ^D mit Gemüse nach griechischer Art, Skordalia* und Zitronen-Olivenöl-Sauce | |
| 49. Wolfsbarsch Deluxe (ca. 500gr.) (ca. 25 min. Grillzeit) | 23,5 |
| Gegrillte Loup de Mer ^D mit Gemüse nach griechischer Art ^G , Skordalia* und Zitronen-Olivenöl-Sauce | |

Geniale griechische Klassiker

- | | |
|--|-------------|
| 50. Musaka | 17,5 |
| Saftiger Auberginenaufbau mit gemischtem Hackfleisch, Kartoffeln, Zucchini und knuspriger Bechamelhaube ^{A,C,G} | |
| 51. Musaka (Vegetarisch) | 17,5 |
| Aufbau mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und knuspriger Bechamelhaube ^{A,C,G} | |
| 52. Jemista (Vegan) | 16,5 |
| Paprika und Tomaten schmackhaft gefüllt mit Reis | |
| 53. Zarte Milchlammkeule | 19,9 |
| aus dem Ofen mit Gemüse nach griechischer Art | |

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgericht:

- | | | |
|------------|---------------------------------|------------|
| 24. | • kleiner gemischter Salat | 2,8 |
| 25. | • kleiner Bauernsalat (griech.) | 3,3 |



Leckere Fleischgerichte

- | | |
|--|-------------|
| 55. Suvlaki | 16,5 |
| Zarte Schweinefleisch-Spieße mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G | |
| 56. Suvlaki Kotopulo | 17,5 |
| Zarte Hähnchenbrustfilet-Spieße ^J mit Bratkartoffeln und Tirokafteri ^G (Fetakäse-Dip) | |
| 57. Gyros | 16,5 |
| Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G | |
| 58. Gyros Spezial | 17,5 |
| Saftiges Schweinefleisch mit Metaxa-Sauce ^G überbacken, dazu Bratkartoffeln | |
| 59. Schweinemedallions vom Grill | 17,9 |
| Schweinefilet-Medallions in Metaxasauce ^G , dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 60. Lammkrone | 26,5 |
| Behutsam gegrillte Lammkoteletts aus der Krone, mit Zaziki ^G , Kräuterbutter ^G und Butterreis ^G | |
| 61. Bifteki Jemisto | 17,5 |
| Saftiges Hacksteak mit gemischtem Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse ^G und Tomaten, dazu Bratkartoffeln und Zaziki ^G | |
| 62. Mythos Platte | 17,5 |
| Saftiges Gyros und zarte Baby-Calamari ^N vom Grill mit Zaziki ^G und Bratkartoffeln | |
| 63. Kos Platte | 17,5 |
| Zarter Suvlaki-Spieß und behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Zaziki ^G und Bratkartoffeln | |
| 64. Athene Platte | 19,5 |
| Zarter Suvlaki-Spieß, saftiges Gyros, saftige Lammkrone und Fleischpflanzerl mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | |
| 65. Santorini Platte | 18,9 |
| Zarter Suvlaki-Spieß, saftiges Gyros und Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G | |
| 66. Rinderfilet | 29,9 |
| Zart und saftig gegrilltes Filet vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter ^G | |

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgericht:

- | | |
|--|------------|
| 24. • kleiner gemischter Salat | 2,8 |
| 25. • kleiner Bauernsalat (griech.) | 3,3 |



Für unsere kleinen Gäste (nur bis 12 Jahre)

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

Desserts

- 70. Baklava** 6,5
Blätterteig^A mit Walnüssen^H, Honig-Zimt-Sirup und Vanilleeis^G
- 71. Galaktoboureko** 6,5
Süßer Grießkuchen^{C,G} im Blätterteig^A mit Zimt und Vanilleeis^G
- 72. Joghurt nach griechischer Art** 6,1
Griechischer Joghurt^G mit Honig und Walnüssen^H
- 73. Heiße Liebe** 6,5
Köstliches Vanilleeis^G mit warmen, marinierten Himbeeren
übergossen, mit Schlagsahne^G vollendet
- 74. Eiskaffee** 4,9
Eisgekühlter Kaffee mit köstlichem Vanilleeis^G und Schlagsahne^G

Dessertweine: Fragen Sie uns nach der Weinkarte

Kaffee-Tee

- 75. Elliniko Kaffé** 2,8
Griechischer Mokka (süß, mittelsüß oder ohne Zucker)
- 76. Tasse Kaffee** 2,8
- 77. Espresso** 2,4
- 78. Doppelter Espresso** 3,8
- 79. Cappuccino^G** 2,9
- 80. Latte Macchiato^G** 3,8
- 81. Frappé** 4,9
- 82. Freddo Espresso** 5,5
Eisgekühlter Espresso nach griechischer Art
- 83. Kanne Tee** 3,9



Biere

90. Helles	0,5l	4,8
91. Pils	0,3l	4,1
92. Hefeweißbier	0,5l	4,9
93. Dunkles Bier	0,5l	4,8
94. Dunkles Hefeweißbier	0,5l	4,9
95. Alkoholfreies Helles	0,5l	4,8
96. Alkoholfreies Hefeweißbier	0,5l	4,9
97. Radler	0,5l	4,8
98. Mythos Original (griech. Bier)	0,33l	4,3

Alkoholfreie Getränke

101. Tafelwasser (prickelnd)	0,2l	2,6
102. Tafelwasser (prickelnd)	0,4l	3,6
103. San Pellegrino (prickelnd)	0,75l	6,9
104. Acqua Panna (still)	0,25l	3,2
105. Acqua Panna (still)	0,75l	6,9
106. Säfte*	0,4l	4,6
107. Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarber	0,2l	3,6
108. Saftschorlen*	0,4l	4,3
109. Saftschorlen*	0,2l	3,3
110. Coca Cola ^{3,4} Light und Zero	0,33l	3,9
111. Fanta ^{4,7}	0,33l	3,9
112. Spezi ^{3,4,7}	0,4l	4,3
113. Spezi ^{3,4,7}	0,2l	3,3
114. Sprite	0,4l	4,3
115. Sprite	0,2l	3,3
116. Bitter Lemon ¹	0,2l	3,6
117. Ginger Ale ⁶	0,2l	3,6

* Saft-Nektar



Drinks

120. Baileys	2cl	2,9
121. Jägermeister	2cl	2,9
122. Ramazotti	2cl	2,9
123. Grappa	2cl	2,9
124. Metaxa 7 Sterne	2cl	5
125. Metaxa „Private Reserve 1888“	2cl	7
126. Wodka Lemon	4cl	11,9
127. Gin Tonic	4cl	11,9
128. Whiskey	4cl	10

Weinschorlen

130. Weißweinschorle	0,2l	5,5
131. Roséweinschorle	0,2l	5,7
132. 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

- | | |
|--|-------------|
| 150. Baby-Calamari | 10,9 |
| Behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Skordalia* und Bratkartoffeln | |
| 151. Goldbrassenfilet | 11,5 |
| Saftiges Doradenfilet ^D vom Grill mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia* | |
| 152. Wolfsbarschfilet | 11,9 |
| Saftiges Wolfsbarschfilet ^D vom Grill mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia* | |
| 153. Lachsfilet | 13,5 |
| Zart gegrilltes Lachsfilet ^D mit frischem Gemüse und Skordalia* | |
| 154. Gavros | 9,9 |
| Gebratene Sardinen ^{A,D} mit Skordalia* und Bratkartoffeln | |

Leckere Fleischgerichte

- | | |
|--|-------------|
| 155. Suvlaki | 9,9 |
| Zarter Schweinefleisch-Spieß mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G | |
| 156. Bifteki Jemisto | 11,9 |
| Saftiges Hacksteak mit gemischtem Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse ^G und Tomaten, dazu Bratkartoffeln und Zaziki ^G | |
| 157. Suvlaki Kotopulo | 10,4 |
| Zarter Hähnchenbrustfilet-Spieß ^J mit Bratkartoffeln und Tirokafteri ^G | |
| 158. Gyros | 10,9 |
| Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Zaziki ^G | |
| 159. Gyros Spezial | 11,9 |
| Saftiges Schweinefleisch mit Metaxa-Sauce ^G überbacken, dazu Bratkartoffeln | |
| 160. Delphi Platte | 11,9 |
| Zarter Suvlaki-Spieß und saftiges Gyros mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G | |
| 161. Naxos Platte | 11,9 |
| Zarter Suvlaki-Spieß und Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Zaziki ^G | |

Geniale griechische Klassiker

- | | |
|--|-------------|
| 162. Musaka | 11,5 |
| Saftiger Auberginenaufbau mit gemischtem Hackfleisch, Kartoffeln, Zucchini und knuspriger Bechamelhaube ^{A,C,G} | |
| 163. Musaka (Vegetarisch) | 11,5 |
| Aufbau mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und knuspriger Bechamelhaube ^{A,C,G} | |
| 164. Jemista (Vegan) | 10,9 |
| Paprika und Tomaten schmackhaft gefüllt mit Reis | |

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Mittagsgericht:

- | | | |
|------------|---------------------------------|------------|
| 26. | • kleiner gemischter Salat | 2,3 |
| 27. | • 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.*

