



GRIEKS RESTAURANT
ATHENE
sinds 1987



Fortuinstraat 18
4611 NP Bergen op Zoom
Tel. 0164-266604
www.athenebergenopzoom.nl
 @grieksrestaurantathenebergenopzoom

Athene

Een van de voornaamste Griekse godheden, ook Pallas geheten. Zij was dochter van Zeus, uit wiens hoofd zij in volle wapenuitrusting werd geboren. Zij was een krijgsgodin; haar schild is getooid met het hoofd van de Gorgo, die zij volgens de overlevering doode; haar harnas maakte zij uit de huid van de reus Pallas of, volgens een andere overlevering, uit die van de geit Amaltheia.

Athena was het symbool van de invloed van het verstand en de geest op de dapperheid. Met de lans in de vuist en de helm op het hoofd was zij de beschermgodin van de stad Athene en van tal van andere steden, die het wonderdadige beeld van de godin binnen de muren hadden. Zij was de ziel van de stad en de waarborg van haar veiligheid. Zij was echter ook een vredelievende godin.

Haar schoonste geschenk aan de stad Athene was de olijfboom, een bron van rijkdom voor de stad en een symbool van de vrede. Haar oplossend vermogen schiep het pottenbakkerswiel en de winkelhaak van de timmerman en de metselaar; zij beschermde de kunst van de metaalbewerking en waakte over de vrouwelijke bezigheden.

Athena Ergane was de bekwaamste borduurster van heel Attika. Athena was betrokken bij het dagelijks leven van de stad, die zij voortdurend beschermde. Aan het volk van ambachtslieden schonk zij een godsdienst zonder mysteriën en zonder mystiek, gebouwd op liefde voor de stad en voor de arbeid. Te Athene werd zij onder de naam Athena Parthenos, de ´maagdelijke godin´, vereerd.



Voorgerechten

Alle voorgerechten worden geserveerd met stokbrood.

1. **Dolmades** € 9,90
Druivenbladeren gevuld met gehakt, rijst en fetakaas in een heerlijke citroensaus
2. **Keftedakia** € 9,90
Gehaktballetjes in tomatensaus
3. **Saganaki** € 10,20
Gebakken geitenkaas
4. **Warme fetakaas** € 11,20
Geitenkaas uit de oven met schijfjes tomaat en knoflook
5. **Pikilia** € 15,00
Schotel met verschillende koude en warme voorgerechten
6. **Pikilia voor 2 personen** € 29,00
7. **Manitaria** € 11,70
Gevulde champignons met gehakt en kaassaus uit de oven
8. **Strapatsa** € 12,50
Traditioneel gerecht uit de oven met feta, pepers, olijven, olijfolie, tomaat, oregano en uitjes
9. **Fetakaas met tomaat** € 9,20
10. **Ham met meloen** € 10,90
12. **Tzatziki** € 5,90
Typisch Grieks gerecht gemaakt van griekse yoghurt, komkommer en knoflook
13. **Huisgemaakte kruidenboter** € 3,90
14. **Extra stokbrood** € 2,00
15. **Elies & Peperies** € 5,75
Olijven en groene pepers
16. **Griekse Salade** € 10,90
Salade zoals de grieken hem graag eten met tomaat, komkommer, fetakaas, paprika, olijven en ui

Vis-Voorgerechten

17. **Thalassino Piato** € 17,20
Zeeschotel, onze specialiteit met viskuitsalade, gebakken garnalen, mosselen en inktvis
18. **Thalassino Piato voor 2 personen** € 33,50
19. **Kalamarakia** € 10,70
Gebakken inktvis
20. **Gopa-Garides** € 12,50
Gepelde garnalen met tomatensaus en kaas overbakken
21. **Knoflook-Garides** € 12,80
Gepelde garnalen met kruidenboter en kaas overbakken
22. **Midia Pan** € 10,70
Gebakken mosselen met knoflook en peterselie
23. **Tarama** € 8,20
Viskuitsalade





24. **Garnalen cocktail** € 12,70
Rose garnaaltjes
25. **Tonijnsalade** € 11,30
Salade met verse sla, tonijn, tomaat, komkommer, paprika, groene pepers, olijven en uiten, geserveerd met onze zelfgemaakte knoflooksaus

Soepen

26. **Kippensoep** € 6,20
27. **Tomaten-crèmesoep** € 6,20

Frisse Salades

28. **Huisgemaakte koolsalade** € 4,90
29. **Tomatensalade** € 4,90
30. **Komkommersalade** € 4,90

Bijgerechten

32. **Makaronia** € 7,90
Spaghetti met tomatensaus en kaas
33. **Aardappels** € 5,50
Met groenten uit de oven
34. **Friet** € 4,80
35. **Rijst met tomatensaus** € 4,50
36. **Moussaka** € 5,50
37. **Grote witte bonen in tomatensaus** € 6,50
39. **Griekse tomatensaus** € 2,90
40. **Knoflooksaus Huisgemaakt** € 3,50
41. **Champignonsaus** € 3,50
42. **Mayonaise** € 1,00
43. **Ketchup** € 1,00
44. **Extra Gyros** € 8,50
31. **Pepersaus** € 3,70
38. **Appelmoes** € 1,90

Vleesspecialiteiten van de grill

Bij deze gerechten serveren wij rijst, friet, tzatziki en gemengde salade.

- | | |
|---|---------|
| 45. Gyros
<i>Gekruid gesneden vlees van het spit</i> | € 18,50 |
| 46. Souvlaki
<i>Zachte, magere vleesstukjes op een spies</i> | € 19,20 |
| 47. Souzuki
<i>Gekruide gehaktrolletjes (3 stuks)</i> | € 18,80 |
| 48. Bifteki
<i>Gehakt gevuld met geitenkaas</i> | € 20,30 |
| 49. Varkenshaas met kruidenboter | € 23,20 |
| 50. Varkenshaas met champignonsaus of pepersaus | € 23,50 |
| 52. Varkenshaas-souvlaki
<i>Spies met een champignonsaus, ui en paprika</i> | € 24,20 |
| 53. Pidakia
<i>Lamskoteletten French racks</i> | € 27,50 |
| 54. Ossenhaas met kruidenboter | € 30,90 |
| 55. Ossenhaas met champignonsaus of pepersaus | € 30,90 |
| 57. Kipfilets met champignonsaus of pepersaus | € 20,50 |
| 58. Atheneschotel
<i>Specialiteit van het huis, 1 varkenskotelet, 1 schnitzel, 1 lamskotelet, 1 souvlaki en gyros</i> | € 27,50 |
| 59. Giorgoschotel
<i>1 schnitzel met kaas overbakken, 1 souzuki, stukje moussaka en gyros</i> | € 22,90 |
| 60. Ouzoschotel
<i>2 souzuki, 1 souvlaki en gyros</i> | € 21,50 |
| 61. Rhodoschotel
<i>1 souvlaki en gyros</i> | € 19,90 |
| 62. Specialschotel
<i>Stukje kipfilet, 1 schnitzel, 1 stukje varkenshaas, 1 souvlaki en gyros</i> | € 25,90 |
| 63. Mix grill
<i>1 souzuki, 1 lamskotelet, 1 souvlaki en gyros</i> | € 22,90 |
| 64. Retsinaschotel
<i>2 lamskoteletten, 1 souvlaki en gyros</i> | € 23,50 |
| 65. Zorboschotel
<i>Stukje varkenshaas, 1 souzuki, 1 schnitzel en gyros</i> | € 23,50 |
| 67. Souvlaki special mix
<i>Met ossenhaas, varkenshaas en kipfilet, ui en paprika</i> | € 24,80 |
| 68. Onassisschotel
<i>1 ossenhaas, 1 varkenshaas, 1 lamskotelet, 1 kipfilet met pepersaus</i> | € 30,50 |



Gemengde vleesschotels voor meerdere personen

Bij deze gerechten serveren wij rijst, friet, tzatziki en gemengde salade.

- | | |
|--|----------|
| 69. Atheneschotel voor 2 personen
<i>2 varkenskoteletten, 2 schnitzels, 2 lamskoteletten,
2 souvlaki, gyros</i> | € 54,00 |
| 70. Atheneschotel voor 4 personen | € 108,00 |
| 71. Giorgosschotel voor 2 personen
<i>2 schnitzels met kaas overbakken, 2 souzuki,
2 stukjes moussaka, gyros</i> | € 45,50 |
| 72. Giorgosschotel voor 4 personen | € 91,00 |
| 73. Zorbashotel voor 2 personen
<i>2 stukjes varkenshaas, 2 souzuki, 2 schnitzels, gyros</i> | € 46,50 |
| 74. Olympiaschotel voor 4 personen
<i>4 stukjes varkenshaas, 4 lamskoteletten, 4 souzuki,
4 souvlaki, gyros</i> | € 122,00 |

Vleesgerechten uit de oven

Bij deze gerechten serveren wij salade.

- | | |
|---|---------|
| 75. Skordostumbi
<i>Een specialiteit van het huis, lamsschenkel in knoflooksaus,
geserveerd met friet, rijst en tzatziki</i> | € 22,90 |
| 76. Moussaka
<i>Griekse specialiteit, verschillende laagjes van
aardappelschijfjes, gehakt en aubergines met bovenop
een heerlijk laagje bechamelsaus</i> | € 20,50 |
| 77. Gyros oven
<i>Met sherry-saus en kaas overbakken, geserveerd met friet
en rijst</i> | € 20,50 |
| 78. Stifado
<i>Lamsvlees in tomatensaus met sjalotjes uit de oven</i> | € 22,90 |

Voor onze kleine gast

Hierbij serveren wij friet en appelmoes

- | | |
|---|---------|
| 79. Mickey Mouse
<i>Gyros</i> | € 12,90 |
| 80. Pinokkio
<i>Souvlaki (spies)</i> | € 12,90 |
| 81. Lucky Luke
<i>Gekruid gehaktrolletje</i> | € 12,90 |
| 82. Pipi Langkous
<i>Schnitzel</i> | € 12,90 |
| 83. Goofy
<i>Spaghetti met tomatensaus en kaas overbakken</i> | € 12,20 |
| 84. Roodkapje
<i>Vissticks</i> | € 12,90 |



Onze pangerechten à la "Athene"

Hierbij serveren wij rijst, friet en gemengde salade

- | | |
|--|---------|
| 86. Fileto Agiou
<i>Varkenshaas in sherrysaus, geserveerd met fetakaas</i> | € 25,80 |
| 87. Fileto Pan
<i>Ossenhaas met pepersaus</i> | € 30,90 |
| 88. Kipfilets met een pikante tomatensaus | € 22,50 |

Vegetarisch

Hierbij serveren wij gemengde salade

- | | |
|---|---------|
| 89. Vegetarische schotel
<i>Ovengerecht: Paprika gevuld met rijst, champignons met gesmolten kaas, courgetteballetjes en aardappels met groenten</i> | € 19,80 |
| 99. Vegetarische Moussaka
<i>Griekse specialiteit, verschillende laagjes van aardappelschijfjes, courgette, rode en groene paprika, wortel, tomaat met bovenop een heerlijk laagje bechamelsaus</i> | € 20,50 |

Gebakken visgerechten

Alle visgerechten worden geserveerd met verse groenten en aardappels uit de oven

- | | |
|---|---------|
| 90. Glossa
<i>Verse zeetong ± 350 gr.</i> | € 32,50 |
| 91. Kabeljauwfilet met knoflooksaus | € 24,50 |
| 92. Kalamaria
<i>Inktvis</i> | € 21,90 |
| 93. Garides
<i>Grote garnalen, niet gepeld (5 stuks)</i> | € 30,90 |
| 94. Garides youwetsi
<i>Grote gepelde garnalen met tomatensaus en kaas uit de oven (5 stuks)</i> | € 31,20 |
| 95. Garides pan
<i>Gepelde garnalen uit de pan, met verse knoflook en kruiden, afgeblust met witte wijn</i> | € 30,90 |
| 97. Zalmfilet met knoflooksaus ± 250gr
<i>Van de grill</i> | € 24,90 |
| 98. Visschotel
<i>2 zeetongfilets, 2 garnalen, inktvis en knoflooksaus</i> | € 28,50 |





Warme dranken

Koffie	€ 3,20
Koffie met slagroom	€ 3,50
Koffie verkeerd	€ 3,80
Cafeïnevrije koffie	€ 3,20
Griekse koffie	€ 3,30
Capuccino	€ 3,70
Espresso	€ 3,20
Dubbele espresso	€ 4,60
Latte macchiato	€ 3,80
Korfou koffie <i>met Koum Kouat</i>	€ 8,20
Athene koffie <i>met Baileys</i>	€ 8,20
Franse koffie <i>met Grand Marnier</i>	€ 8,20
Spaanse koffie <i>met Tia Maria</i>	€ 8,20
Irish koffie <i>met whiskey</i>	€ 8,20
Italian koffie <i>met Amaretto</i>	€ 8,20
Thee	€ 3,00
Verse muntthee <i>met honing</i>	€ 4,25
Chocomel warm	€ 3,30
Chocomel met slagroom, <i>warm</i>	€ 3,80

Frisdranken

Cola / Cola Zero	€ 3,10
Sinas	€ 3,10
Seven up	€ 3,10
Tonic	€ 3,20
Cassis	€ 3,10
Spa rood of Spa blauw	€ 3,10
Bitter Lemon	€ 3,20
Jus d'orange	€ 3,40
Appelsap	€ 3,40
Lipton ice tea	€ 3,70
Lipton ice tea green	€ 3,70
Spa blauw of Spa rood <i>750 ml.</i>	€ 7,50
Chocomel	€ 3,10
Fristi	€ 3,10

Bieren

Tapbier Heineken <i>0,25 cl.</i>	€ 3,60
Tapbier groot Heineken <i>0,50 cl.</i>	€ 6,90
Fles Palm	€ 4,75
Fles Hoegaarden	€ 4,75
Leffe Bruin of Blond	€ 4,90
Fles Heineken <i>alcoholvrij bier</i>	€ 4,20
Radler	€ 4,75
Mythos <i>Grieks bier</i>	€ 4,75
Rosé bier Wittekerke	€ 4,75

Apéritief

Ouzo	€ 3,75
Ouzo Speciaal	€ 4,00
Martini wit of rood	€ 5,10
Port wit of rood	€ 5,10
Sherry droog	€ 5,10
Sherry medium	€ 5,10
Jonge jenever	€ 3,75

Likeuren

Cointreau	€ 6,90
Grand Marnier	€ 6,90
Tia Maria	€ 6,90
Koum Kouat	€ 6,90
Likeur 43	€ 6,90
Drambuie	€ 6,90
Amaretto	€ 6,90
Baileys	€ 6,90
Speciale likeur "Athene"	€ 4,90
Masticha, <i>likeur uit de hars van de masticha boom</i>	€ 6,90
Limoncello	€ 6,90

Sterke dranken

Metaxa 5 ster	€ 7,30
Metaxa 7 ster	€ 9,20
Metaxa 40 jaar	€ 11,50
Wodka	€ 6,90
Scotch whiskey "Famous"	€ 6,90
Irish whiskey "Jameson"	€ 7,20
Bessen jenever	€ 5,30
Campari	€ 5,70
Gin	€ 5,70
Malibu	€ 6,20

Longdrinks

Bacardi-cola	€ 8,20
Gin-tonic	€ 8,20
Whiskey-cola	€ 8,20
Campari-jus	€ 8,20
Malibu-jus	€ 8,20
Safari-jus	€ 8,20
Pisang Ambon-jus	€ 8,20





Rode Wijnen

- Huiswijn** € 22,50
Een smaakvolle droge tafelwijn, geschikt voor alle gerechten van de griekse keuken.
- Imiglykos** € 24,50
*Een smaakvolle halfzoete wijn bereid van de druiven uit het Nemea-gebied, de smaak is fruitig.
Geschikt voor vlees- en visgerechten.*
- Kretikos** € 23,50
Een droge rode wijn uit Kreta. Fris, met de aroma van rode vruchten en kruiden. Lekker bij Spaghetti, gebraden vlees en kaas.
- Naoussa Grand Reserve** € 35,50
Een rijpe droge wijn met een rijk aroma. Deze wijn is zeer geschikt voor vleesgerechten en bij kaas.
- Lion d'Or Cabernet, Chateau Nico Lazaridi** € 32,00
Druivensoort: Cabernet Sauvignon
*Levendige rode kleur en aroma's van zwarte bessen en kersen.
Rijke volle smaak, volop rijp fruit.
Ideale begeleider van rood vlees en krachtige kazen.*
- Axia** € 33,50
*Deze rode wijn is gemaakt van de Griekse Xinomavro en de Internationale Merlot en Syrah druiven. De wijn heeft een dieprode kleur, een complex bouquet van rijp fruit en een heerlijk niet overheersende vanillesmaak van de houtrijping.
De wijn is dik aangezet met een lange afdronk.
Een wijn van internationaal topklasse*

Rosé wijnen

- Rosé Boutari Demi Sec** € 23,00
*Een smaakvolle lichtzoete wijn uit het gebied van Macedonië.
Heerlijke smaak met een fruitig karakter*
- Rosé Boutari Sec** € 23,00
Een smaakvolle droge wijn uit het gebied van Macedonië.

Witte wijnen

Huiswijn

Een smaakvolle droge tafelwijn, geschikt voor alle gerechten van de griekse keuken

€ 22,50

Retsina

Een echte traditionele met hars gearomatiseerde wijn. Perfecte wijn voor traditionele griekse hapjes en visgerechten.

€ 22,50

Imiglykos

Een smaakvolle lichtzoete wijn met een intens aroma en een karakteristieke smaak. Geschikt voor voorgerechten maar zeker ook bij vis- en vleesgerechten,

€ 24,50

Kretikos

Een droge witte landwijn bereid op Kreta. Geschikt voor visgerechten en voor alle griekse hapjes.

€ 23,50

Samos

Een zoete witte dessertwijn bereid op het eiland Samos. Volle smaak van vers fruit, caramel en honing. Lekker bij kaas, vruchten.

€ 26,50

Lion d'Or Chardonnay, Chateau Nico Lazaridi

Druivensoort: Chardonnay

Rijke, frisse en fruitige aroma's. Charmant uitgebalanceerd lichaam, gecombineerd met aangename zuurgraad en een fruitige afdronk. Heel lekker bij salades, vis en vleesgerechten.

€ 32,00

Moschofilero

Een droge witte wijn. Komt uit het gebied Mentinia. Geschikt voor alle vis- en vleesgerechten

€ 29,50

Champagne

€ 37,50

Wijn per glas of karaf

	Glas	1/4	1/2	1 liter
Huiswijn rood, droog	4,80	8,50	14,50	27,50
Huiswijn wit, droog	4,80	8,50	14,50	27,50
Retsina, harswijn	4,80	8,50	14,50	27,50
Samos, zoete witte wijn	5,10	9,10	16,00	29,50
Mavrodaphne, rode likeurwijn	5,10	9,10	16,00	29,50
Imiglykos, halfzoete rode wijn	5,10	9,10	16,00	29,50
Imiglykos, halfzoete witte wijn	5,10	9,10	16,00	29,50
Huiswijn rosé	4,80	8,50	14,50	27,50





Dessertkaart

IJs met slagroom

€ 7,70

Vanilleijs, aardbeienijs, chocoladeijs en slagroom

IJs met warme kersen

€ 8,80

Vanilleijs met warme kersen en slagroom

Baileys ijs

€ 9,20

Vanilleijs met Baileys, walnoten en slagroom

Dame Blanche

€ 8,80

Vanilleijs met warme chocoladesaus en slagroom

Kinderijsje

€ 5,90

Vanilleijs, aardbeienijs, spikkels en slagroom

Baklava

€ 8,80

Grieks gebak van bladerdeeg met walnotenvulling en siroop, geserveerd met vanilleijs en slagroom

Assortiment van 5 verschillende Griekse gebakjes

€ 8,80

Geserveerd met vanilleijs en slagroom

Kataifi

€ 9,20

Walnoten omhuld met draadjes filodeeg, overgoten met suikersiroop. Geserveerd met kaneelijs en slagroom

Sokolatina

€ 9,20

Griekse chocoladetaart met slagroom

Chocolademousse

€ 8,20

Luchtige chocolademousse met chocoladesaus en slagroom

Griekse yoghurt

€ 7,80

Heerlijke Griekse yoghurt met walnoten en honing

Frappé

€ 4,80

Griekse ijskoffie met vanilleijs