



























































































14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Den Haag/Wateringen Menu / Dessertkaart 2024**

<u>Start the athene Experience with</u>	
2 Athene's tzatziki	 MELK  SELDERIJ  SOJA
Griekse yoghurt – knoflook – komkommer	
3 taramosalata	 VIS
Zachte viskuitmousse	
4 eliës & piperiës	
Olijven – peperoni	
5 skordoboutero	 MELK  GLUTEN
Brood met smeersels	
6 melitzanosalata	 MELK  GLUTEN  EI  SELDERIJ  MOSTERD
Auberginesalade	
<u>Cold starters</u>	
1 feta	 MELK
Schapekaas – olijven – peperoni – ui – oregano	
7 vitello tonato	 VIS  GLUTEN  EI  MELK  SELDERIJ  MOSTERD
Dungesneden kalfsvlees – rucola – Kappertjes – tonijnsaus	
8 garidosalata	 VIS  EI  MOSTERD  SOJA  SCHAALDIEREN
Garnalencocktail – seizoen sla	
9 solomos kapnistos	 VIS  NOTEN  SOJA  EI  MOSTERD
Gerookte zalm – sla – tonijnmousse	
10 athene cold combination	 VIS  EI  MOSTERD  SOJA  MELK  SCHAALDIEREN  GLUTEN
Koude combinatie van onze voorgerechten	
32 chirino peponi	 GLUTEN
Meloen – Parma ham – balsamico	
33 carpaccio	 MOSTERD  MELK  NOTEN  GLUTEN
Dungesneden ossenhaas – rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten – kappertjes – truffelmayonaise	
<u>Warm starters</u>	
16 gamba's in knoflookolie	 VIS  SCHAALDIEREN  SOJA
Gepelde gamba's op Griekse wijze gebakken	
17 midia	 VIS  GLUTEN  SCHAALDIEREN  SOJA
Gebakken mosselen – verse knoflook	













































14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Den Haag/Wateringen** Menu / Dessertkaart 2024

18 manitaria greek style	  
Gebakken champignons koksroom – verse knoflook	
19 feta saganaki	 
Krokant gebakken schapenkaas – honing	
20 kalamarakia	   
Gebakken inktvis – verse knoflook – whiskeysaus	
21 midia saganaki in knoflookolie	  
Gebakken mosselen op Griekse wijze gebakken	
22 keftedakia	  
Gehaktballetjes – tomatensaus	
23 dolmades	     
Grieks huisgemaakte wijnbladeren – Gevuld met rijst en gehakt – citroensaus	
24 vis combination	    
1 gebakken garnaal – inktvisringen – Mosselen – verse knoflook – whiskeysaus	
25 piperiës gemistes	 
Paprika – feta – verse knoflook	
26 crispy gamba's	      
Tempura garnalen – kimchi mayonaise – limoen	
27 feta forno	
Feta – tomaat – verse knoflook – oregano	
28 athene warm combination	   
Warme combinatie van onze voorgerechten	
<u>Soups</u>	
14 kremidosoupa	
Griekse uiensoep	
15 ntomatosoupa	
Tomatensoep – koksroom	
<u>Salads</u>	
29 choriatiki	 
Tomaat – seizoen sla – komkommer – feta – Oregano – Kalamata olijvenolie – peperoni	











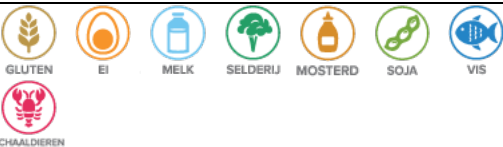


14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Den Haag/Wateringen** Menu / Dessertkaart 2024

37 psarosalata	
Gerookte zalm – garnalen – inktvisringen – Seizoen sla – rucola – tomaat – pijnboompitten – Kappertjes – dressing	
47 kotopoulosalata	
Gegrilde kipfilet – seizoen sla – rucola – Pijnboompitten – kappertjes – dressing	
<u>Oven</u>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, tzatziki & salade	
65 mousaka	
Traditioneel Grieks gerecht van laagjes – Aubergines – aardappel gehakt – bechamelsaus	
67 stifado	
Gestoofd lamsvlees – sjalotjes	
66 arnaki melitzana	
Gestoofd lamsvlees – aubergine	
68 arnaki makaronia	
Gestoofd lamsvlees – spaghetti – tomatensaus	
70 arnaki lachanika	
Gestoofd lamsvlees – groente uit de oven	
71 arnaki gigantes	
Gestoofd lamsvlees – grote witte bonen	
<u>Pan</u>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, tzatziki & salade	
72 vodino lachanika teriyaki	
Gebakken ossenhaas – verse groenten	
75 chirino lachanika teriyaki	
Gebakken varkenshaas – verse groenten	
78 kotopoulo lachanika teriyaki	
Gebakken kipfilet – verse groenten	
80 mezes tou bekri	
Varkenshaas – kipfilet – ossenhaas – pepersaus	
83 kotopoulo tiganaki	

14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Den Haag/Wateringen** Menu / Dessertkaart 2024

Kipfilet – wijnsaus	
84 giros tiganaki	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA
Varkensvlees – champignonsaus	
<i>Kids</i>	
50 mickey mouse	  GLUTEN SOJA
Ossenhaas – frites – appelmoes	
51 pino	  EI SELDERIJ
Gehaktballetjes – spaghetti – appelmoes	
52 pinokkio	  SELDERIJ SOJA
Giros – frites – appelmoes	
53 lucky luke	   GLUTEN MELK SOJA
Kipnuggets – frites – appelmoes	
64 gufi	 VIS
Zalmfilet – frites – appelmoes	
<i>Vegetarian</i>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, tzatziki & salade	
48 yemista	 SELDERIJ
Tomaten – paprika – rijst	
49 stamna	 SELDERIJ
Verse groenten – aubergine – courgette – Paprika – aardappelen uit de oven	
<i>From the sea</i>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, whiskeysaus & salade	
54 calamaria	     VIS GLUTEN MOSTERD SOJA EI
Gebakken inktvisringen	
55 glosses	     VIS GLUTEN MOSTERD SOJA EI
2 stuks grote tongen ± 250 gram	
56 visschotel speciaal 2p	      VIS GLUTEN EI MOSTERD SOJA SCHAALDIJVEN
Zalmfilet – sliptong – 1 garnaal – inktvisringen	
57 glossakia	     VIS GLUTEN EI MOSTERD SOJA
3 gebakken sliptongen	
58 solomos	     VIS GLUTEN EI MOSTERD SOJA
Gegrilde zalmfilet – hollandaisesaus	
























































14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Den Haag/Wateringen** Menu / Dessertkaart 2024

59 garides	
6 stuks gepelde en gebakken grote garnalen	
60 thalassa combination	
Zalm – scampi – inktvisringen	
61 tsipoura	
Gegrilde dorade	
63 stefanos combination	
Giros – inktvisringen	
<u>Souvlakia</u>	
Alle gerechten zitten aan een spies en worden Geserveerd met frites, rijst, tzatziki & salade	
85 souvlaki	
Varkensvlees aan een spies – giros	
86 souvlaki special	
Varkenshaas – paprika – ui	
87 mix-souvlaki	
Kipfilet – varkenshaas – paprika – ui	
88 chicken souvlaki	
Kipfilet – paprika – ui	
90 ossenhaas souvlaki	
Ossenhaas – paprika – ui	
<u>Meat</u>	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst & salade	
73 vodino piperi	
Ossenhaas – crispy onion – pepersaus	
74 vodino garides	
Ossenhaas – 3 garnalen – champignonsaus	
76 chirino manitaria	
Varkenshaas – champignonsaus	
79 kotopoulo fileto	
Kipfilet naturel – champignonsaus	



























14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Den Haag/Wateringen** Menu / Dessertkaart 2024

101 mr. Athene steak ± 400 gram	 
Beef Rib-eye – crispy onion – chimichurri	
Mix gerechten	
Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, tzatziki & salade	
91 bifteki	   
Gekruid gehakt gevuld met feta – giros	
92 giros	  
Gesneden varkensvlees	
93 apollo schotel	  
Giros – 2 sutzuki	
94 boeren schotel	  
Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 lever	
95 sirtaki schotel	  
Giros – 1 souvlaki – 1 sutzuki – 1 kipfilet	
96 paidakia lamb racks	 
5 stuks gegrilde lamskoteletten	
97 litsa schotel	  
Giros – 2 sutzuki – 1 souvlaki	
98 sotiris schotel	 
2 Gegrilde lamskoteletten – 2 kipfilet – 1 ossenhaas	
99 hermes schotel	   
Giros – 1 sutzuki – 1 varkenshaas – 1 souvlaki	
100 delphi schotel	 
Giros – 1 souvlaki – 2 lamskoteletten	
103 kreta schotel	     
Giros – mousaka – 1 souvlaki	
104 athene mix grill	  
Giros – 1 kipfilet – 1 sutzuki – 1 souvlaki – 1 varkenshaas	
107 wasilis schotel	  
Giros – 1 ossenhaas – 1 varkenshaas – 1 kipfilet	
Menu voor 2 pers.	






































14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Den Haag/Wateringen Menu / Dessertkaart 2024**

Alle gerechten worden geserveerd Met frites, rijst, tzatziki & salade	
105 alexandros schotel	       GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA SOJA
Gesneden giros – 1 varkenshaas – 1 sutzuki – 1 kipfilet – mousaka	
108 menu afroditi	    EI SELDERIJ SOJA MELK
Voorgerecht: Gehaktballetjes in tomatensaus	
Hoofdgerecht: Giros – 1 kipfilet – Souvlaki – 1 sutzuki	
Nagerecht: Verassingsdessert	
109 grand menu athene	       VIS GLUTEN EI SELDERIJ SOJA SCHALDIEREN MOSTERD  MELK
Voorgerecht: Verschillende voorgerechten	
Hoofdgerecht: Giros – 1 kipfilet – 1 varkenshaas – 1 garnaal - inktvisringen	
Nagerecht: Verassingsdessert	
<u>Sides</u>	
34 rijst	
35 frites met mayonaise	   EI SOJA MOSTERD
40 giros extra	
41 pepersaus	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA
42 champignonsaus	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA
43 tomatensaus	
44 knoflooksaus	    GLUTEN EI MELK MOSTERD
45 cocktailsaus	      GLUTEN EI MELK SELDERIJ MOSTERD SOJA
Pagoto banana	 MELK
Ijs, banaan, slagroom en chocoladesaus	
Pagoto kerasi	 MELK
Ijs, warme kersen en slagroom	
Cheesecake	    MELK EI NOTEN GLUTEN
Cheesecake, ijs en slagroom	
Exotic fruit platter	 MELK
Diverse fruitsoorten, ijs en slagroom	
Chocolate lava cake	    MELK EI GLUTEN SOJA


14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Den Haag/Wateringen** Menu / Dessertkaart 2024

Lava cake met bosvruchtensorbet makaron en roodfruit	
Baklava	    MELK SOJA GLUTEN NOTEN
Baklava, ijs en slagroom	
Crème brûlée	  MELK EI
Vanille crème brûlée, ijs en slagroom	
Sgropino	 MELK
Limoenijs, vodka en prosecco	
Aardbeien romanov	 MELK
Aardbeien, aardbeienroom en vodka	
Dame blanche explosion	 MELK
Vanille-ijs met warme chocoladesaus	
Pornstar ice	 MELK
Passievruchtij, brownie, makarons en een vleugje prosecco	
The athene grand dessert	 MELK
Voor 2 personen een combinatie van onze desserts (feestijs)	
Espresso martini	
Kahlua, vodka, espresso en vanillesiroop	
The kids dessert	 MELK
Tiramisu	   MELK GLUTEN EI
Tiramisu – vanille-ijs – slagroom	
<i>Pita's</i>	
Pita giros	   MELK SELDERIJ SOJA
Tzatziki – ui – sla – tomaat	
Pita bifteki	   MELK SELDERIJ SOJA
Tzatziki – ui – sla – tomaat	
Pita vegetarisch	   MELK SELDERIJ SOJA
Fetakaas of kaas – ui – sla tomaat	
Pita souvlaki	   MELK SELDERIJ SOJA
Tzatziki – ui – sla – tomaat	
Pita kip	   MELK SELDERIJ SOJA

14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Den Haag/Wateringen** Menu / Dessertkaart 2024

Tzatziki – ui – sla – tomaat	
Pita speciaal	   MELK SELDERIJ SOJA
Kaas – tzatziki – giros – sla – tomaat	
Pita kaas	
<i>Griekse Schotels</i>	
Giros schotel	    MELK SELDERIJ SOJA GLUTEN
Gesneden varkensvlees – tzatziki – frites – sla – pita	
Souvlaki schotel	    MELK SELDERIJ SOJA GLUTEN
Varkensvlees aan spies – tzatziki – frites – sla – pita	
Mix schotel	    MELK SELDERIJ SOJA GLUTEN
Souvlaki – kipfilet – giros – frites – tzatziki – sla – pita	
Bifteki schotel	    MELK SELDERIJ SOJA GLUTEN
Bifteki – kipfilet – giros – frites – tzatziki – sla – pita	
<i>Extra</i>	
Frites	 GLUTEN
Peperoni	
Pita	 GLUTEN
Giros met frites	
<i>Salades</i>	
Boeren salade	  MELK SELDERIJ
Kool salade	
Tarama salade	
Tonijn salade	
Auberginesalade	     MELK GLUTEN EI SELDERIJ MOSTERD
<i>Desserts</i>	
Glikakia	    MELK SOJA GLUTEN NOTEN
Diverse griekse gebakjes	
Giaourti	 MELK
Yoghurt – honing – noten	
Karidopita	    MELK SOJA GLUTEN NOTEN
Griekse walnotentcake	

14 Wettelijke allergenkaart **Athene Palace Den Haag/Wateringen** Menu / Dessertkaart 2024

Baklava	
Bladerdeeg – honing walnoten	