



ATHENAS

To Go

CAFÉ DA MANHÃ

Até 1200h

Cafés e Cia

Capuccino Pequeno	6 ⁰⁰
Capuccino Duplo	8 ⁰⁰
Café Coado Duplo	6 ⁰⁰
Expresso	6 ⁰⁰
Expresso Duplo	8 ⁰⁰
Mocha	6 ⁵⁰
Média de Chocolate	8 ⁰⁰
Média	8 ⁰⁰
Chá Natural de Hortelã	6 ⁰⁰
Chá Natural de Erva Cidreira	6 ⁰⁰
Chá Sachê Importado	6 ⁰⁰
Chantilly	2 ⁰⁰
Salada de Fruta	8 ⁰⁰

Sucos e Vitaminas

Limonada Suíça	10 ⁰⁰
Abacaxi com Hortelã	10 ⁰⁰
Laranja	10 ⁰⁰
Cenoura, maçã, gengibre e salsa	12 ⁰⁰
Vitamina de frutas com leite Mamão, Maçã e Banana.	13 ⁰⁰

Combo

Especial Athenas	28 ⁰⁰
Bagel tostado, ovos mexidos, bacon, presunto, muçarela, queijo prato, cream cheese ou manteiga. Com mamão, iogurte, granola e mel. Expresso duplo, média, chá ou suco de laranja (200ml).	

Pães na Chapa

Pão Francês com Manteiga ou Cream Cheese	6 ⁰⁰
Pão Integral com manteiga ou cream cheese	6 ⁰⁰
Bagel com Manteiga ou Cream Cheese	6 ⁰⁰

Ovos com Bagel

Ovos Mexidos	14 ⁰⁰
Ovos Mexidos com Bacon	15 ⁰⁰
Ovos Benedict Ovo pochê, presunto e molho holandês.	15 ⁰⁰

PEÇA ATRAVÉS DO NÚMERO!

  11 2883-5729

VISITE NOSSO SITE

www.athenasrestaurante.com.br



ATHENAS

To Go

Menu da Semana

no almoço de segunda a domingo,
das 11h às 16h

acompanha mini salada verde e uma sobremesa

Segunda: Ragú de Carne 34.00
Ragú de carne bovina, cozida lentamente com cebola, pimentões e ervas frescas.
Acompanha purê de mandioquinha e ervilha torta.

Terça: Frango a Parmegiana 34.00
filé de frango à milanesa, gratinado com muçarela, sugo e parmesão. Com arroz branco ou integral e chips de batata.

Quarta: Costela Toscana 37.00
costelinha de porco assada com "baked potato" e salada cole slaw (repolho, cenoura e cebolas fatiados com maionese)

Quinta: Galeto 34.00
½ galeto assado lentamente c/ batatas, farofa de abacaxi e vinagrete.

Sexta: "Fish & Chips" 34.00
filé de pescada crocante, batata frita, molho tártaro e folhas verdes da estação com azeite picante.

Sábado: Costela Toscana 37.00
costelinha de porco assada com "baked potato" e salada cole slaw (repolho, cenoura e cebolas fatiados com maionese)

Domingo: Frango & Cogumelos Frescos 34.00
filé de frango dorê com cogumelos frescos puxados no azeite com creme de leite fresco e toque suave de vinho Marsala. Com legumes verdes e batata palha.

**SIGA O ATHENAS
TO GO NO INSTAGRAM**

@@athenastogo

VISITE NOSSO SITE

www.athenasrestaurante.com.br

PEÇA ATRAVÉS DO NÚMERO!

  11 2883-5729



ATHENAS

To Go

Sopas

das 15h às 21h

Canja de Galinha	24. ⁹⁰
Segunda, Quarta, Sexta e Domingo.	
Carne com Legumes	24. ⁹⁰
Terça, Quinta e Sábado	

Saladas

Caesar com Frango Grelhado	24. ⁰⁰
folhas verdes, lascas de parmesão, croutons e molho Caesar.	
Grega	24. ⁰⁰
folhas verdes, tomate, pepino, cebola roxa, pimentões, azeitonas pretas, queijo tipo feta com orégano e azeite de oliva.	
Atum Marinado	24. ⁰⁰
folhas verdes, tomate cereja, croutons e atum com azeitonas pretas, cebola roxa e erva doce, marinados com azeite, balsâmico, limão e orégano.	
Grãos, Feta & Verdes da Estação	26. ⁰⁰
quinoa, trigo e cevada integral, cranberries secas, erva doce, verdes da estação (alface, escarola, chicória ou catalonia), broto de alface, castanhas do Pará, queijo tipo feta e molho cítrico.	
Quiche	14. ⁰⁰
lorraine / alho poró / quatro queijos.	

Grelhados

Acompanha arroz branco / integral
e batata frita ou mini salada verde
ou
escolha uma de nossas saladas do cardápio.

Medalhão de Filé Mignon (200 gr)	40. ⁰⁰
temperado com Salpim.	
Bife de Chorizo (200 gr)	38. ⁰⁰
temperado com Salpim.	
Picanha (200 gr)	44. ⁰⁰
temperado com Salpim.	
Filé de Frango (200 gr)	30. ⁰⁰
temperado com azeite, sal e limão.	
Tilápia (200 gr)	36. ⁰⁰
marinado no azeite, limão, sal e pimenta branca.	

Sanduíches Quentes

com batata frita ou salada verde

Athenas "Cheese Steak"	30. ⁰⁰
fatiado fino de filé de chorizo, grelhado c/ pimentões, cebola, bacon tostado e provolone derretido. No pão da casa.	
Athenas Cheese Frango	24. ⁰⁰
peito de frango fatiado, grelhado c/ pimentões, cebola, bacon tostado e provolone derretido. No pão da casa.	
Cogumelos Frescos	25. ⁰⁰
cogumelos frescos da estação, grelhados c/pimentões, cebola e provolone derretido. No pão da casa.	
Gyros de Porco	18. ⁰⁰
sanduíche de paleta suína fatiada, marinada com ervas frescas e especiarias, enrolado no nosso pão pita, com "tzatziki" (molho de iogurte grego, pepino e alho), fritas e tomate. Vinagrete de cebola roxa a parte.	
NOVO Gyros de Frango	18. ⁰⁰
sanduíche de peito de frango fatiado, marinado com ervas frescas e especiarias, enrolado no nosso pão pita, com "tzatziki" (molho de iogurte grego, pepino e alho), tomate, cebola roxa e batata frita. Com molho de hortelã e iogurte a parte.	
Nicky Burger	26. ⁰⁰
hambúrguer de carne bovina com 150 g, queijo provolone, bacon tostado, pepino em conserva, maionese picante, alface e tomate. No pão de hambúrguer.	
Frango Crispy Burger	22. ⁰⁰
Filézinhas de frango crocantes, molho tártaro, pepino em conserva e alface americana. No pão de hambúrguer.	
Fish & Chips Burger	22. ⁰⁰
Filézinhas de pescada crocantes, molho tártaro, pepino em conserva e alface americana. No pão de hambúrguer.	

Petiscos

Bolinho de carne (16)	26. ⁰⁰
com molho de pimenta	
Bolinho de bacalhau (12)	30. ⁰⁰
Pastéis de carne (6)	17. ⁰⁰
Pastéis de queijo (6)	16. ⁰⁰
Pastéis mistos (6)	16. ⁵⁰
Batata frita	25. ⁰⁰
Frango a passarinho (1 kg)	33. ⁰⁰
com alho tostado, molho de pimenta e mini pães	
Crisps de Frango	25. ⁰⁰
filezinhos de frango crocantes c/ molho de pimenta	

Gratinados & Cia

pronto ou para finalizar em casa

Macaroni Parma & Queijo 34.⁰⁰
penne, queijo provolone, presunto Parma e alho poró gratinados com molho de creme de leite fresco e parmesão.

Vegg Macaroni 34.⁰⁰
penne, cogumelos frescos com espinafre, queijo tipo feta gratinados com molho de creme de leite fresco, castanhas do Pará e parmesão.

Berinjela à Parmegiana 32.⁰⁰
fatias de berinjela à milanesa, gratinado com muçarela, molho sugo e parmesão. Com arroz branco ou integral e batata frita.

Filé à Parmegiana 48.⁰⁰
filé mignon à milanesa, gratinado com muçarela, sugo e parmesão. Com arroz branco ou integral e batata frita.

Frango à Parmegiana 34.⁰⁰
filé de frango à milanesa, gratinado com muçarela, sugo e parmesão. Com arroz branco ou integral e batata frita.

Pizzas

Marguerita 26.⁰⁰
tomate, manjerição, azeitonas pretas e muçarela.

Calabresa e Muçarela 25.⁰⁰
calabresa fatiada, muçarela, cebola, azeitonas pretas e orégano.

Parma & Rúcula 30.⁰⁰
presunto de parma, tomate, azeitonas pretas, orégano, muçarela, rúcula e lascas de parmesão.

Gelatos da Casa

Com ingredientes naturais e receitas sem culpa,
chegamos a sabores surpreendentes.
Experimente esta novidade!

Sobremesas

Doces gelados no pote a sua escolha,
retirar no balcão.

Brownie com gelato de creme 16.⁰⁰
Petit Gateau com gelato de creme 17.⁰⁰

Bebidas

Água mineral com ou sem gás 6.⁰⁰
Refrigerantes 7.⁰⁰
H2OH 8.⁰⁰
Red Bull 18.⁰⁰

Sucos e Vitaminas

Limonada Suíça 10.⁰⁰
Abacaxi com Hortelã 10.⁰⁰
Laranja 10.⁰⁰
Cenoura, maçã, gengibre e salsa 12.⁰⁰
Vitamina de frutas com leite 13.⁰⁰
Mamão, Maçã e Banana.

Cervejas

Long Neck 11.⁰⁰
Heineken, Stella, Budweiser, Bohemia)
Paulistana (600ml) 16.⁰⁰
Norteña Uruguaia (960 ml) 26.⁰⁰
Erdinger Alemã (500ml) 26.⁰⁰

Coquetéis

Caipiroskas / Caipirinhas Limão / Tangerina com Pimenta Rosa / Limão com Hortelã / Abacaxi com Manjerição / Morango com Canela / Kiwi / Lima da Pérsia / Maracujá
Cachaça 51 18.⁰⁰
Vodka nacional 20.⁰⁰
Vodka importada 26.⁰⁰
Saquê 20.⁰⁰
Sagatiba 20.⁰⁰
Nega Fulô 22.⁰⁰
Espírito de Minas 24.⁰⁰
Aperol Spritz Drink 21.⁰⁰
Batida de coco 19.⁰⁰
Margarita 23.⁰⁰
Margarita Morango Frozen 24.⁰⁰
Mojito 20.⁰⁰
Cosmopolitan 21.⁰⁰
Dry Martini 22.⁰⁰
Piña Colada 21.⁰⁰
Espanhola 19.⁰⁰
Bloody Mary 20.⁰⁰
Suco de tomate temperado 15.⁰⁰
Smirnoff Ice 14.⁰⁰
Gin Tônica 16.⁰⁰



ATHENAS

To Go

Espumantes

Prosecco Aurora Brut 60.⁰⁰
Vinícola Aurora - Bento Gonçalves / Brasil
Aroma de frutas cítricas. Sabor macio e refrescante.

Salton Reserva Ouro Brut 85.⁰⁰
Vinícola Salton - Bento Gonçalves / Brasil
Tonalidade amarelo claro, abundante desprendimento de pequenas borbulhas, espuma persistente, aroma de fermentos, pão torrado, baunilha. De sabor fresco e cremoso.

Vinhos Frisantes

Lambrusco Tinto 62.⁰⁰

Lambrusco Branco 62.⁰⁰

Vinhos Brancos

Chile

Cosecha Tarapacá Sauvignon Blanc 70.⁰⁰
Viña Tarapacá - Vale Central
Aroma floral e grande frescor marcam esse vinho jovem para preservar a frutividade.

León de Tarapacá Chardonnay 90.⁰⁰
Viña Tarapacá - Vale Central
Harmônico, fresco, com delicadas notas de frutas tropicais. Vinho jovem que reflete as características da variedade.

Vinho Branco (375ml)

Santa Carolina Cabernet Sauvignon 38.⁰⁰
Viña Santa Carolina - Vale Central / Chile
Rico em aromas de frutas, com notas de baunilha. É um vinho de corpo médio com boa estrutura, taninos maduro, suave e bem balanceado.

Vinhos em Taça (250ml)

Taça de Vinho Importado Branco 16.⁰⁰

Taça de Vinho Importado Tinto 16.⁰⁰

Sangria de Vinho Tinto 18.⁰⁰

Sangria de Vinho Branco 18.⁰⁰

Garrafa de Vinho Importado 60.⁰⁰

Vinhos Tintos

Chile

Pequenas Partilhas Carmenere 65.⁰⁰

Vinícola Aurora - Vale do Maipo
Intenso com notas de especiarias, pimenta vermelha e um toque de avelã tostada. De sabor intenso, macio e com taninos aveludados.

Cosecha Tarapacá Carbernet Sauvignon 70.⁰⁰

Viña Tarapacá - Vale Central
Um vinho jovem, com bom frescor, agradáveis notas frutadas aparecem com média intensidade, final harmonico e agradável.

Cosecha Tarapacá Carmenere 70.⁰⁰

Viña Tarapacá - Vale Central
Grande caráter varietal, com notas de frutas vermelhas, maduras e um final de especiarias. Sabor macio delicado com taninos suaves e um final elegante e fresco.

Argetina

La Finca Cabernet Sauvignon 86.⁰⁰

Bodega Tamari - Mendoza
No nariz é intenso, apresenta aromas de frutas vermelhas, compota e um leve toque de pimenta branca. No paladar é redondo e firme, com um estupendo final de boca.

Pequenas Partilhas Malbec 65.⁰⁰

Vinícola Aurora - Maipu
No aroma é fruta lembrando ameixas pretas maduras. Paladar agradável e taninos suaves, boa persistência, harmônico e muito sedutor.

Itália

Giacondi Rosso Itália 76.⁰⁰

Giacondi
Tinto despretensioso, leve, equilibrado, com notas frutadas e de especiarias. Sabor leve, macio um final delicado e agradável.

Portugal

Carlota Joaquina 72.⁰⁰

Carlota Joaquina
Elaborado com Castelão, Aragonês e Trincadeira esse vinho possui agradáveis notas de frutas vermelhas, paladar harmonioso e textura sedosa.