



ATHENAS

Restaurante & Café

Saladas

- Grega** 🌿 29,00
folhas verdes, tomate, pepino, cebola roxa, pimentões, azeitonas pretas, queijo tipo feta com orégano e azeite de oliva.
- Caesar com Frango Grelhado** 32,00
folhas verdes, lascas de parmesão, croutons, frango grelhado e molho Caesar.
- Salada Mediterrânea** 🌿 31,00
folhas verdes, gorgonzola, figo seco, laranja, castanha do Pará e molho italiano.

Sandwiches

na ciabatta ou baguete com batata frita

- Athenas Caesar Sanduiche** 29,00
filé de frango grelhado com queijo prato, alface, molho caesar e o pão tostado com parmesão.
- Mykonos** 29,00
filé de frango grelhado com queijo prato, bacon tostado, alface, tomate e maionese.
- Santorini** 36,00
filé mignon grelhado com queijo prato, bacon tostado, alface, tomate e maionese.

Sandwiches Especiais

- Loukopoulos Burger** 30,00
hambúrguer de carne bovina com 150 gramas, queijo prato, bacon tostado, cebola caramelizada e molho barbecue. No pão de hambúrguer e salada "cole slaw" (repolho, cenoura e cebola fatiados c/ maionese)

Pratos Gregos

- Moussaká** 37,00
berinjela, batatas, carne moída temperada com cravo e canela, gratinado com creme bechamel e parmesão.
- Moussaká Vegetariana** 🌿 37,00
berinjela, abobrinha, batatas, recheio de vegetais (espinafre, vagem, e cenoura) gratinado com creme bechamel e parmesão.
- Pasta Stu Forno** 🌿 30,00
conchilione de massa fresca recheada com quatro queijo, azeitonas pretas e manjerição fresco gratinada com molho sugo e parmesão.
- Souvlaki de Kafta** 32,00
espetos de carne moída com ervas frescas e especiarias, tomate e cebola roxa grelhados, com "tzatziki" (molho de iogurte grego, pepino e alho), pão pita da nossa padaria e batata frita.

Carnes, Aves e Peixes

- Medalhão de Filé Mignon Grelhado** 54,00
- Bife de Chorizo Grelhado** 45,00
- Bife de Chorizo a Cavalo** 48,00
- Picanha Grelhada** 52,00
- Filé de Frango Grelhado** 35,00
- Frango Athenas** 37,00
Cubos de frango grelhados com molho de laranja agri-doce e tomilho fresco
- Filé Mignon à Parmegiana** 45,00
- Filé de Frango à Parmegiana** 32,00
- Salmão Grelhado** 54,00
marinado no azeite, limão e alecrim.
- Truta grelhada** 40,00
com mini salada verde e tostada de alho
- 2 acompanhamentos:
legumes grelhados/
legumes verdes / brócolis /
fritas / purê de batata
- 1 molho para os grelhados:
alcaparras / mostarda /
vinagrete picante
- outra opção:
com salada de folhas verdes,
tomate, pupunha grelhada,
cebola roxa e alho assado
- 1 molho para os grelhados:
alcaparras / mostarda /
vinagrete picante
- arroz branco ou arroz integral
(opcional)

Sempre no Menu

- Costelinha Barbecue** 39,00
costelinha de porco preparada em cocção lenta, c/ molho barbecue, batata frita e salada cole slaw (repolho, cenoura e cebolas fatiados com maionese)

Nesta Estação

- Fetuccine Carbonara c/ Frango Grelhado** 36,00
molho puxado c/ creme de leite fresco, ovos, bacon tostado e parmesão.

Sobremesas & Gelatos Gregos

com ingredientes naturais e receitas sem culpa

- Gelato Napolitano** 13,00
(creme, morango e chocolate)
- Creme de Papaya** 16,00
- Brownie com Gelato de Creme** 16,00
- Petit Gateau com Gelato de Creme** 17,00
- CheeseCake com Frutas Vermelhas** 16,00
- Galaktobureko com Gelato de Creme** 16,00
doce grego com massa phylo crocante, creme de semolina e calda de açúcar.

Bebidas

Água mineral gás	6,00
Água mineral	6,00
Água tônica	7,00
Água tônica Light	7,00
Ice Tea	7,00
Coca-Cola	7,00
Coca-Cola Zero	7,00
Soda	7,00
Soda Zero	7,00
H2OH	8,00
Guaraná	7,00
Guaraná Zero	7,00
Água de Coco	8,00
Fanta	7,00
Citrus Antártica	7,00
Red Bull	18,00

Drinks

Red Label (8 anos)	21,00
Black Label (12 anos)	23,00
Chivas (12 anos)	23,00
Jack Daniel's	23,00
Grand Old Parr	23,00
Smirnoff Vodka	12,00
Stolichnaya Vodka	17,00
Absolut Vodka	17,00
Jose Cuervo Ouro	16,00
Jose Cuervo Prata	16,00
Malibu	14,00
Gordon's Gin	18,00
Sagatiba	14,00
Martini Bianco	14,00
Martini Rosso	14,00
Martini Dry	14,00
Campari	14,00
Saquê	13,00
Saquê Especial	17,00
Steinhaeger nac.	13,00
Steinhaeger imp.	17,00
Espírito de Minas	16,00
Nega Fulô	15,00
Domeq	12,00
Ouzo (bebida grega)	17,00
Smirnoff Ice	14,00
Gin Saegers	12,00
Red Label (8 anos) gf	200,00
Black Label (12 anos) gf	310,00

Sucos Naturais

Laranja	9,00
Abacaxi, laranja e hortelã	9,50
Limonada Suíça	9,00
Cenoura, maçã, gengibre e salsa	9,50
suco centrifugado. Baixa o colesterol e revigora o organismo	

Cervejas

Heineken Long Neck	10,00
Stella Long Neck	10,00
Budweiser Long Neck	10,00
Bohemia Long Neck	10,00
Paulistânia (600ml)	16,00
Norteña Uruguaia (960 ml)	26,00
Erdinger Alemã (500ml)	26,00

Licores

Bailleys	17,00	Amaretto	16,00
Sambuca	17,00	Licor 43	16,00
Amarula	17,00	Vinho do Porto	11,40
Limoncello	18,00		

Coquetéis

Caipiroskas / Caipirinhas Limão / Tangerina com Pimenta Rosa / Limão com Hortelã / Abacaxi com Manjeriçao / 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
Gin Tônica Kiwi	21,00
Gin Tônica Morango	21,00
Gin Tônica Tangerina	21,00



ATHENAS

Restaurante & Café

Petiscos

Bolinho carne (16) com molho de pimenta	26,00
Bolinho de salmão (12)	26,00
Bolinho de queijo (12)	24,00
Pastéis de carne (6)	17,00
Pastéis de queijo (6)	16,00
Batata frita	25,00
Frango a passarinho (1 kg) com alho tostado, molho de pimenta e mini pães	33,00
Mignon aperitivo (400 gr) c/ cesta de mini pães	52,00
Contra filé aperitivo (400 gr) c/ cesta de mini pães	42,00
Picanha Aperitivo (400 gr) c/ cesta de mini pães	53,00
Crisps de Frango filezinhos de frango crocantes c/ molho de pimenta	25,00

SIGA O ATHENAS
RESTAURANTE NO INSTAGRAM

📷 @athenasrestauranteoficial

VISITE NOSSO SITE

www.athenasrestaurante.com.br

PEÇA ATRAVÉS DOS NÚMEROS
E VENHA RETIRAR!

☎ 11 98397-4670 | ☎ 11 3262-1945

Menu da Semana

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

com arroz branco ou integral, mini salada com tostada de alho e uma sobremesa

SEGUNDA-FEIRA

Picadinho Athenas

de filé mignon com farofa de ovo, couve, banana da terra grelhada, e pastel de queijo.

37,00

Tilápia c/ Crosta de Castanhas

filé de Tilápia assada com crosta de ervas e castanhas do Pará tostadas, refogado de folhas verdes e um toque de limão siciliano.

37,00

TERÇA-FEIRA

Pescada Empanada

filé de pescada crocante, com pure de mandioquinha e molho de pimenta.

32,00

Contra no Espeto

de contra filé com salada de batatas, farofa de abacaxi e cebola grelhada.

36,00

QUARTA-FEIRA

Feijoadada

completa com costela, lombo, paio e carne seca. Acompanha bisteca grelhada, couve, torresmo, farofa, laranja, limão e molho de pimenta.

38,00

Tilápia c/ Crosta de Castanhas

filé de Tilápia assada com crosta de ervas e castanhas do Pará tostadas, refogado de folhas verdes e um toque de limão siciliano.

37,00

QUINTA-FEIRA

Polpetone

dois polpetones gratinados com mussarela, molho sugo e parmesão, e espaguete alho e óleo.

39,00

Tilápia c/ Crosta de Castanhas

filé de Tilápia assada com crosta de ervas e castanhas do Pará tostadas, refogado de folhas verdes e um toque de limão siciliano.

37,00

SEXTA-FEIRA

Carne na Cerveja

cozida lentamente no molho da própria carne e cerveja preta com cogumelos frescos e batata sauté.

36,00

Tilápia c/ Crosta de Castanhas

filé de Tilápia assada com crosta de ervas e castanhas do Pará tostadas, refogado de folhas verdes e um toque de limão siciliano.

37,00

SÁBADO

Feijoadada

completa com costela, lombo, paio e carne seca. Acompanha bisteca grelhada, couve, torresmo, farofa, laranja, limão e molho de pimenta.

38,00

Tilápia c/ Crosta de Castanhas

filé de Tilápia assada com crosta de ervas e castanhas do Pará tostadas, refogado de folhas verdes e um toque de limão siciliano.

37,00

DOMINGO

Mignon Athenas

filé mignon grelhado e molho madeira salpicado com alho tostado, legumes verdes e arroz c/ ervilhas, bacon tostado e batata palha.

38,00

Tilápia c/ Crosta de Castanhas

filé de Tilápia assada com crosta de ervas e castanhas do Pará tostadas, refogado de folhas verdes e um toque de limão siciliano.

37,00