

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Das Restaurant ATHOS gibt es seit dem Jahr 1998 und wird seitdem durch Georgios Pelekas familiengeführt.

In diesem familiären Ambiente und in gemütlicher Atmosphäre möchten wir Sie mit einer vielfältigen Auswahl an griechischen Spezialitäten verwöhnen.

Für Freunde guter Weine bieten wir ein ausgewähltes Sortiment an edlen und vollmundigen, griechischen Weinen an, die es sich lohnt, auszuprobieren.

Falls Sie einen besonderen Wunsch haben, sprechen Sie uns gerne darauf an. Wir sind bemüht, diesen zu erfüllen.

RESTAURANT ATHOS



Inh. Georgios Pelekas
57072 Siegen
Eiserfelder Straße 52

Tel.: 0271 - 2380 706
Fax: 0271 - 7030 52 60

www.athos-siegen.de
info@athos-siegen.de

Öffnungszeiten von:
12.00 Uhr - 15.00 Uhr und 18.00 Uhr - 24.00 Uhr
Montag Ruhetag

Alle Speisen auch zum Mitnehmen
Anlieferung bei größeren Bestellungen möglich
Im Sommer ist unser Biergarten geöffnet
Partyservice
Gästezimmer
kostenlose Parkplätze

Kalte Vorspeisen mit selbstgebackenen Brötchen aus dem Holzofen

1. **Feta** original griechischer Schafskäse
2. **Tzatziki**
griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurken und Kräutern
3. **Oliven und Peperoni**
4. **Chtipiti**
Frischkäsezubereitung, mittelscharf, hausgemacht
5. **Taramas**
roter Kaviar pikant abgeschmeckt, hausgemacht
6. **Auberginencreme**
Auberginen, zubereitet mit Knoblauch und Olivenöl, hausgemacht
7. **Vier Farben**
Tzatziki, Taramas, Auberginen und Chtipiti
8. **Ouzo Teller für 2 Personen**
Tzatziki, Taramas, Dolmadakia, Tomaten, Feta, Rote Bete, Chtipiti, Auberginencreme und Peperoni
9. **Florinis**
rote, gegrillte, eingelegte Paprika mit geriebenem Feta und frischem Knoblauch
10. **Dolmadakia** Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki
11. **Rote Bete** mit Walnüssen, Olivenöl und Petersilie

Warme Vorspeisen

15. **Gegrillte Peperoni** mit Knoblauchsauce
16. **Knoblauchbrot** frisch gebacken im Holzbackofen
17. **Olivenbrot**
mit Oliven (ohne Kern), Oregano, frisch gebacken im Holzbackofen
18. **Gebackene Auberginen** mit Knoblauch-Tomatensauce, überbacken mit Käse
19. **Gebratene Auberginen** mit Tzatziki
20. **Gebratene Zucchini** mit Tzatziki
22. **Keftedakia** Hackfleischbällchen in Knoblauch-Tomaten-Sauce
23. **Saganaki gebraten** gebratener paniertes Schafskäse
24. **Saganaki gegrillt**
gegrillter Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
27. **Dicke Bohnen** mit Feta, überbacken im Holzofen
28. **Vorspeiseteller für 2 Personen**
Auberginen, Paprika, Hackfleischbällchen, Zucchini, Saganaki gebraten und Tzatziki

Hausgemachte Suppen

- 32. Fleischsuppe
- 33. Griechische Bohnensuppe
- 36. Hühnersuppe

Salate

- 38. **Athos Salat**
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Hackfleischbällchen und Tzatziki
- 39. **Putensalat**
grüner Salat, Karotten, Tomaten, Gurken, gegrillte Pute, mit Joghurt-Sahne oder Öl-Essig-Dressing
- 40. **Thunfischsalat**
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei, Thunfisch mit Öl-Essig-Dressing
- 41. **Griechischer Salat**
grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse, Oliven und Peperoni
- 42. **Grüner Salat** (je nach Saison)
- 43. **Gyrossalat**
grüner Salat, Gyros, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Tzatziki
- 44. **Gartensalat**
gemischter grüner Salat (je nach Saison), Tomaten, Gurken, frittiertes Schafskäse, mit Öl-Essig-Dressing
- 47. **Krautsalat**

Beilagen

- 52. Griechische Nudeln
- 53. Pommes Frites
- 54. Reis
- 55. Bratkartoffeln
- 56. Folienkartoffel mit Tzatziki
- 57. Frisches Gemüse
- 59. Champignonsauce^{3, 10}, frisch zubereitet
- 60. Pfeffersauce¹⁰, frisch zubereitet
- 61. Kräuterbutter
- 62. Röstzwiebeln
- 63. Metaxa-Sauce¹⁰, frisch zubereitet

Spezialitäten im Holzofen gebacken

- 68. **Moussaka**
mit Kartoffelscheiben, Auberginen, Hackfleisch, Bechamelsauce, dazu Salat
- 71. **Exochiko** Lammkeule mit Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Feta, dazu Salat
- 72. **Guiwetsi** Lammfleisch mit Sauce, griechischen Nudeln, dazu Salat

Spezialitäten des Hauses

79. Athos Pfanne

2 Schweinesteaks, grüne Bohnen, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, dazu Salat

80. Schweinefilet

Schweinefilet mit Kräuterbutter, Reis, dazu Salat

81. Olympia Teller

3 Schweinemedallions, frische Champignons, geröstete Zwiebeln, Bratkartoffeln, Reis, dazu Salat

84. Tiganaki¹⁰

3 Schweinefilets, in pikanter Metaxasauce, Bratkartoffeln, Reis und Salat

87. Souvlaki Feta

Schweinefilet am Spieß mit Schafskäse-Sauce, Reis, dazu Salat

Fleischgerichte vom Grill

92. Gyros-Pfanne

Gyros in pikanter Sauce, Pommes oder Reis, dazu Salat

93. Gyros vom Grill

mit Tzatziki, Pommes oder Reis, dazu Salat

94. Gyros in Metaxasauce^{2, 3, 10}

mit Käse überbacken, Pommes oder Reis, dazu Salat

95. Souvlakia

zwei Fleischspieße, Tzatziki, Pommes oder Reis, dazu Salat

96. Suzuki gegrillt

3 gut gewürzte griechische Hackfleisch-Medaillions, Pommes oder Reis, dazu Salat

97a. Suzuki in Metaxasauce^{2, 3, 10}

3 gut gewürzte griechische Hackfleisch-Medaillions, mit Käse überbacken, Pommes oder Reis, dazu Salat

97b. Suzuki in Tomaten-Knoblauchsauce^{2, 3}

3 gut gewürzte griechische Hackfleisch-Medaillions, mit Käse überbacken, Pommes oder Reis, dazu Salat

98. Bifteki

Hacksteak, gefüllt mit Feta und Tomate, Pommes oder Reis, dazu Salat

99. Rinderleber gegrillt

mit Pommes oder Reis, dazu Salat

100. Leber gebraten

mit Apfel und Röstzwiebeln, Pommes oder Reis, dazu Salat

101. Schweinelachs-Schnitzel

paniert, Pommes oder Reis, dazu Salat

102. Champignonschnitzel^{3, 10}

mit Champignonsauce, Pommes oder Reis, dazu Salat

103. Schweinesteak

3 Schweinesteaks, Tzatziki, Pommes oder Reis, dazu Salat

Lammspezialitäten

104. **Lammkarree**
5 Stück, mit Bratkartoffeln, Reis und Salat
105. **Lammkoteletts**
5 Lammkoteletts, mit Pommes, Reis und Salat
106. **Lammfilet**
2 gegrillte Lammfilets, mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel, Reis und Salat
107. **Lammfilet in Metaxasauce**
dazu Reis, Bratkartoffeln und Salat
109. **Lammplatte für zwei Personen¹⁰**
6 Lammkoteletts, 2 Lammspieße, 2 Lammfilets, mit Metaxasauce
dazu Bratkartoffeln, Reis Salat

Geflügelspezialitäten

110. **Hähnchenbrustfilet**
2 Hähnchenbrustfilets, dazu Bratkartoffeln, Reis und Salat
113. **Putenbrustfilet**
mit Metaxasauce, dazu Reis und Salat

Rinderspezialitäten

114. **Rinderfilet 220 g**
gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln, Reis und Salat
115. **Rumpsteak 250 g**
gegrilltes Steak vom Rind, mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln, Reis und Salat
116. **Pfeffersteak¹⁰**
Rinderfiletsteak mit einer pikanten Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln, Reis und Salat
117. **Rumpsteak mit Röstzwiebeln**
dazu Folienkartoffeln, Reis und Salat
118. **Champignonsteak¹⁰**
Rumpsteak mit Champignonsauce, dazu Bratkartoffeln, Reis und Salat

Kinderteller

142. **Kleine Pizza** mit Schinken, Salami, Tomaten und Käse
143. **Kleine Portion Nudeln** mit Hackfleischsauce
144. **Kinder Gyros** mit Pommes
145. **Suzuki** griechische Hackfleisch-Medaillons, mit Pommes
146. **Souvlakia** kleiner Spieß, mit Pommes

Gemischte Teller vom Grill

121. Fino Teller

Schweinefilet, Gyros, Bifteki, Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat

122. Rhodos Teller

Souvlaki, Suzuki, Steak, Leber, Pommes, Reis und Salat

123. Mykonos Teller

Souvlaki, Gyros, Steak, Tzatziki, Pommes und Salat

124. Athen Teller

Lammkotelett, Gyros, Suzuki, Leber, Tzatziki, Pommes und Salat

125. Athos Teller

Suzuki, Gyros, Schweinemedailon, Putenfilet, Tzatziki, Pommes und Salat

126. Santorini Teller

Hähnchenfilet, Putenfilet, Lammkotelett, Pommes, Reis und Salat

127. Odysseus Teller

Rinderfilet, Schweinefilet, Lammfilet, Hähnchenfilet, Reis, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat

128. Kreta Teller

2 Lammkoteletts, Schweinesteak, Gyros, Pommes, Reis und Salat

129. Chef Teller

Hähnchenfilet, Putenfilet, Gyros, Bratkartoffeln, Reis und Salat

130. Simi Teller

Gyros, Leber, Suzuki, Tzatziki, Pommes und Salat

Platten für 2 Personen

131. Diogenes Platte

2 Schweinesteaks, 2 Souvlakia, 2 Suzuki, Gyros, dazu Bratkartoffeln, Reis, Tzatziki und Bauernsalat

132. Delphi Platte

4 Lammkoteletts, 2 Suzuki, 2 Leber, Gyros, dazu Bratkartoffeln, Reis, Tzatziki und Bauernsalat

133. Hermes Platte (Vier-Gang Menu)

1. Vorspeise: Tzatziki und 4 Farben
2. Vorspeise: Bauernsalat
3. Hauptspeise: Gyros, 2 Souvlakia, 2 Putenfilets, 2 Suzuki, dazu wahlweise Pommes und Reis oder Bratkartoffeln und Reis
4. Dessert: wahlweise 2 Portionen Eis mit Sahne oder 2 Portionen griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

134. Filet Platte

2 Hähnchenfilets, 2 Lammfilets, 2 Rinderfilets, 2 Schweinefilets, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln, griechische Nudeln und Bauernsalat

Fischgerichte

147. **Kalamaris**
gebratene Tintenfischringe, Tzatziki, Reis und Salat
148. **Ganzer Kalamaris**
spiralgeschnitten, in frischer Basilikum-Tomaten-Knoblauchsauce, Reis und Salat
149. **Baby-Kalamaris**
5 Stück, in feiner Safran-Knoblauchsauce, Reis und Salat
150. **Königsscampi aus der Pfanne**
6 Stück, in Tomaten-Knoblauchsauce, Reis und Salat
151. **Königsscampi vom Grill**
6 Stück, in gedünstetem Knoblauch-Olivenöl, Reis und Salat
153. **Schwertfischfilet vom Grill**
in gedünstetem Knoblauch-Olivenöl, mit frischem Gemüse, Reis und Salat
154. **Thunfischfilet vom Grill**
mit frischem Gemüse, Reis und Salat
155. **Fischplatte für 2 Personen**
Vorspeise: Taramas und grüner Salat
6 Scampis, Tintenfischringe, Schwertfischfilets, dazu frisches Gemüse und Reis

Fischplatte auch für mehrere Personen

Nudelgerichte

160. **Spaghetti in Hackfleischsauce** nach griechischer Art, mit Käse
163. **Spaghetti** in Tomaten-Knoblauch-Sauce
164. **Spaghetti** mit frischem Gemüse

Pizza aus dem Holzofen

179. **Pizza Margarita**^{2,3} mit Tomaten und Käse
180. **Pizza Salami**^{2,3,6} mit Salami, Tomaten und Käse
181. **Pizza Vegetarier**^{2,3}
mit Tomaten, Käse, Pilzen, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Auberginen
182. **Pizza Athos**^{2,3,6} mit Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Pilzen und Paprika
183. **Pizza Hellas**^{2,3} mit frischen Tomaten, Oliven, Schafskäse, Paprika
184. **Pizza Gyros Spezial**^{2,3} mit Gyros, Zwiebeln, Tomaten und Käse
185. **Pizza Tonno**^{2,3} mit Thunfisch, Zwiebeln, Käse und Tomaten

Desserts

- 200. Joghurt
griechischer Joghurt mit Honig, Nüssen und Zimt
- 204. Athos
flambierter Apfel mit Cointreau, Vanilleeis und Zimt
- 205. Gemischtes Eis mit Sahne

Heiße Getränke

- 207. Griechischer Mokka⁹
- 208. Tasse Kaffee⁹
- 209. Tee, verschiedene Sorten
- 211. Latte Macchiato⁹
- 212. Heiße Schokolade
- 213. Espresso⁹
- 214. Cappuccino⁹

Alkoholfreie Getränke

	420.		421.		422.
Coca Cola ^{3,9}	0,2 l		0,3 l		0,4 l
Cola Light ^{3,4,5,9}	0,2 l		0,3 l		0,4 l
Fanta ^{3,6}	0,2 l		0,3 l		0,4 l
Spezi ^{3,6,9}	0,2 l		0,3 l		0,4 l
Sprite	0,2 l		0,3 l		0,4 l
	423.		424.		425.
Apfelschorle ²	0,2 l		0,3 l		0,4 l
426. Fruchtsäfte:	Apfel, Orange, Kirsch				0,2 l
426. Fruchtsäfte:	Trauben, Johannisbeere ⁶				0,2 l
430. Bitter Lemon ^{6,8}	Ginger Ale ³				0,2 l
440. Apollinaris Wasser					0,25l
441. Apollinaris Wasser					0,75l
442. Griechisches Wasser, still					0,5l
443. Griechisches Wasser, still					1,5l
531. Fassbrause Zitrone	Erfrischungsgetränk				0,33l
531. Fassbrause Holunder	Erfrischungsgetränk				0,33l

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1-mit Phosphat, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Farbstoff, 4-mit Süßungsmittel,
5-enthält eine Phenylalaninquelle, 6-mit Antioxidationsmittel, 7-mit Geschmacksverstärker, 8-chininhaltig,
9-koffeinhaltig, 10-mit Stabilisator

Biere

500. Krombacher Pils	0,3 l
501. Krombacher Pils	0,4 l
530. Krombacher Dunkel	0,3 l
502. Diebels Alt	Fl. 0,33l
504. Paulaner Weizen Naturtrüb	Fl. 0,50l
504. Paulaner Weizen Dunkel	Fl. 0,50l
504. Paulaner Weizen Alkoholfrei	Fl. 0,50l
506. Malz	Fl. 0,33l
507. Mythos Griechisches Bier	Fl. 0,33l
520. Radler Pils/Sprite	0,3 l
521. Radler Pils/Sprite	0,4 l
522. Alster Pils/Fanta ^{3,6}	0,3 l
523. Alster Pils/Fanta ^{3,6}	0,4 l
524. Schuss Pils/Malz	0,3 l
525. Schuss Pils/Malz	0,4 l
526. Cola Bier ^{3,9}	0,3 l
527. Cola Bier ^{3,9}	0,4 l
529. Krefelder Alt/Cola ^{3,9}	0,4 l

Aperitifs

215. Martini	4 cl
216. Campari Soda ³	4 cl
216. Campari Orange ³	4 cl
217. Cherry ³	5 cl
218. Ouzo	2 cl
219. Ouzo 12	2 cl

Liköre

260. Amaretto ^{3,9}	2 cl
262. Bananenlikör ³	2 cl
266. Cointreau ³	2 cl

Spirituosen

550. Metaxa 5 Sterne	2 cl
551. Metaxa 7 Sterne	2 cl
552. Metaxa 40 Jahre	2 cl
555. Fernet Branca	2 cl
558. Jägermeister	2 cl
559. Ramazzotti	4 cl
560. Grappa	2 cl
561. Wodka	4 cl
563. Whiskey	4 cl
565. Sambuca	2 cl
566. Malteser	2 cl
568. Tsipouro	2 cl
569. Longdrink	0,2l
570. Obstler/Weizenkorn	2 cl

Sekt

540. Flasche Sekt	0,75 l
542. Piccolo	0,20 l
543. Prosecco	0,20 l

Diverses

545. Weinschorle	0,20 l
547. Glas Wein, rot/weiß/rosé	0,20 l
548. Glas Samos/Mavrodaphne Likörwein	0,20 l

Offene griechische Rotweine

600. Athos	0,25 l
601. Athos	0,50 l
trockener Tafelwein, mit purpurroter Farbe, Aromen roter Waldfrüchte und samtiger Geschmack	

602. Naoussa	0,25 l
603. Naoussa	0,50 l
trockener Qualitätswein aus der edlen Traubensorte "Xinomavro", im Eichenfass gereift	

604. Makedonikos	0,25 l
605. Makedonikos	0,50 l
gekeltert aus den Rebsorten "Xinomavro" und "Moscomavro" mit angenehm, halbtrockenem Geschmack	

606. Imiglykos	0,25 l
607. Imiglykos	0,50 l
griechischer Tafelwein, lieblich und reich im Geschmack	

608. Mavrodaphni	0,25 l
609. Mavrodaphni	0,50 l
körperreicher, würziger Likörwein aus der Traubensorte "Mavrodaphne", berühmter griechischer Aperitif aus dem Patras	

610. Demestika	0,25 l
611. Demestika	0,25 l
griechischer Tafelwein, trocken, vollmundig, mit nachhaltigem Abgang	

Offene griechische Roseweine

620. Rose Boutari	0,25 l
621. Rose Boutari	0,50 l
trockener, sanfter Roséwein aus den Trauben der "Xinomavro" Sorte	

622. Makedonikos	0,25 l
623. Makedonikos	0,50 l
halbtrocken, gekeltert aus den Rebsorten "Xinomavro" und "Moscomavro", angenehm im Geschmack	

Gästezimmer

Wir freuen uns, Ihnen als zusätzlichen Service,
Gästezimmer anbieten zu können.



Es erwarten Sie stilvoll eingerichtete Räumlichkeiten,
in denen Sie sich wohlfühlen.
Die Zimmer sind jeweils mit Doppelbetten, geräumigem Kleiderschrank,
Schreibtisch und Dusche/WC ausgestattet.

Partyservice



Sie möchten Ihren Gästen einen besonderen Genuss bereiten?
Dann nutzen Sie unseren PARTYSERVICE!
Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier oder zu
anderen Anlässen - wir beraten Sie gern.
Wir verfügen über entsprechende Erfahrung und Ausstattung,
um Gesellschaften mit einer Anzahl von bis zu 200 Personen
professionell zu verköstigen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
0271 - 2380 706

und im Sommer erwartet Sie unser gemütlicher **Biergarten**

