★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Cafe Athena

Cafe Athena

Menu Prices — October 24, 2026

Cafe Athena menu with prices in United States, updated January 2020: 68 items across 15 categories, prices from $1.40 to $22.25.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Cafe Athena Menu with Prices (United States)

Cafe Athena menu with prices in United States, updated January 2020: 68 items across 15 categories, prices from $1.40 to $22.25. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/cafe-athena

Menu categories: Athena Specialties · Appetizers- Dips & Spreads · Appetizer - Filo Pastries · Appetizers- Grape Leaves · Soups · Salads · Sandwiches & Flatbread Pizzas · Entrees - Meat · Entrees - Poultry · Entrees - Seafood · Entrees - Vegetarian · Kids Menu · Sides · Beverages · Desserts

Athena Specialties

ITEM	PRICE
Keftedes Boulettes de viande savoureuses préparées avec du bœuf haché, assaisonnées d'herbes et d'épices locales. Dorées au four,...	**$13.00**
Calamari Faux	**$12.00**
Fassoulia A nourishing appetizer. Fava beans marinated with garlic, lemon juice and olive oil. Topped with tomatoes, scallions and...	**$11.75**
Feta Bruschetta Tranche de pain au levain agrémentée de fromage feta au lait de brebis, tomates Roma juteuses, basilic frais, menthe aro...	**$11.00**
Saganaki Fromage Vlahotiri de lait de brebis importé, flambé à votre table avec du brandy. Accompagné de pain pita.	**$12.00**
Papoutsakia with Rice Pilaf Italian eggplant filled with seasoned ground leg of lamb, onion and pine nuts. Topped with tomato sauce, fresh basil and...	**$13.00**

Appetizers- Dips & Spreads

ITEM	PRICE
Hummos A favorite dip of garbanzo beans, fresh garlic, lemon juice and sesame paste. Garnished with paprika and cumin with a dr...	**$8.75**
Tzatziki A traditional Greek dip, combines yogurt with grated cucumbers, fresh garlic and dill weed.	**$8.25**
Baba Ghannouj Broiled eggplant blended and seasoned with garlic, parsley, lemon juice, pomegranate molasses and sesame sauce.	**$10.50**
Spanaki Lemonato Épinards éclatants mêlés à de l'ail frais et de la coriandre, rehaussés par une touche d'huile d'olive. Présentés avec d...	**$10.00**
Skordalia Un mélange vibrant d'ail frais et de pommes de terre, rehaussé de coriandre. Accompagné de poivron Anaheim doux et de co...	**$8.75**

Appetizer - Filo Pastries

ITEM	PRICE
Spanakopita Feuilles de filo croustillantes enveloppent un mélange savoureux d'épinards, oignons, fromage feta, œufs et basilic, for...	**$9.50**
Bourekia Four rolls of filo filled with seasoned 100% lean ground leg of lamb, and onion.	**$10.00**

Appetizers- Grape Leaves

ITEM	PRICE
Dolmades Feuilles de vigne farcies d'un mélange de bœuf haché savoureux, de riz et d'herbes aromatiques. Lentement mijotées et ac...	**$10.50**

ITEM	PRICE
Yalandji Feuilles de vigne farcies de riz aromatique, tomate fraîche, poivron rouge et oignon, rehaussées de menthe et de mélasse...	**$9.00**
Salmon Dolmas Faux-filets de saumon délicatement assaisonnés, enveloppés dans des feuilles de vigne, puis grillés. Servis avec une sau...	**$11.50**

Soups

ITEM	PRICE
Avgolemono The traditional egg-lemon soup. Made with rice, orzo and chicken broth. Served with lemon.	**$5.00**
Lentil Une soupe bien-aimée préparée avec des lentilles, mêlant carottes, céleri et tomates pour une harmonie de saveurs.	**$5.00**
Tomato Basil Tomates mûries au four avec carottes, basilic frais, un soupçon de crème et bouillon de poulet.	**$5.00**

Salads

ITEM	PRICE
Greek Une salade vibrante composée de laitue croquante, tomates juteuses, concombres frais, oignons rouges, fromage feta savou...	**$8.00**
Horiatiki Une salade villageoise authentique composée de concombres méditerranéens, de tomates juteuses, de poivrons doux, de from...	**$12.25**
Mediterranean Un mélange de jeunes pousses accompagné d'une vinaigrette de vinaigre balsamique blanc, de tomates séchées au soleil, d...	**$8.50**
Tabouleh Une salade de persil, blé bulgur, tomates et oignons, assaisonnée d'une marinade à l'huile d'olive et au jus de citron....	**$10.75**

Sandwiches & Flatbread Pizzas

ITEM	PRICE
Gyros Un mélange savoureux de bœuf et d'agneau, grillé à la broche. Enveloppé dans un pain pita avec laitue croquante, tomates...	**$10.00**
Chicken Souvlaki Morceaux de poulet marinés et grillés, enveloppés dans un pain pita moelleux avec de la laitue, des tomates fraîches et...	**$10.00**
Chicken Aioli Morceaux de poulet grillé mélangés avec une sauce pesto maison et des tomates séchées au soleil, enveloppés dans un pain...	**$10.50**
Beef Souvlaki Morceaux de bœuf sirloin marinés, grillés à la perfection, enveloppés dans un pain pita avec laitue croquante, tomates j...	**$11.50**
Falafel Patties of blended garbanzo and fava beans with herbs and mid-eastern spices. Flash-fried and wrapped in pocket pita bre...	**$9.50**
Papoutsakia w/Rice Pilaf Italian eggplant filled with seasoned ground leg of lamb, onion and pine nuts. Topped with tomato sauce, fresh basil and...	**$13.00**
Athena's Pizza Our gourmet thin crust topped with tomato-herb sauce, artichoke hearts, olives, sun-dried tomatoes, fresh basil, feta an...	**$11.50**
Grilled Vegetables Des morceaux d'aubergine, de courgette, de courge jaune et de poivron rouge, soigneusement grillés après une marinade sa...	**$9.50**
Apollo's Pizza Notre croûte mince artisanale garnie de sauce pesto accueille du blanc de poulet, des poivrons rouges doux, des champign...	**$11.50**

ITEM	PRICE
Zeus' Pizza Une base de sauce tomate infusée aux herbes accueille une généreuse garniture de pepperoni, oignon rouge tranché, saucis...	**$11.50**

Entrees - Meat

ITEM	PRICE
Gyros Plate A generous portion of gyros meat served with warm pita bread, briami, rice pilaf and tzatziki sauce.	**$17.75**
Moussaka A traditional casserole. Layers of eggplant, zucchini and seasoned ground leg of lamb. Topped with bechamel sauce and v...	**$18.75**
Beef Kebab Morceaux de surlonge marinés grillés à la perfection avec courgettes, oignons, champignons et poivrons rouges. Accompagn...	**$20.75**
Shawarma Marinated and broiled strips of beef sirloin. Roasted tomato, pocket pita, Tahini sauce, rosemary new potatoes and red...	**$22.25**

Entrees - Poultry

ITEM	PRICE
Chicken Kebab Marinated chunks of chicken breast char-broiled with onion, red bell pepper, mushroom and zucchini. Served with briami,...	**$18.00**
Riganato Faux file: Poulet rôti à la perfection après avoir été imprégné de jus de citron, d'huile d'olive et d'origan. Accompagn...	**$19.25**
Chicken Couscous A traditional moorish dish with a Greek touch. Braised chicken breast with carrots and zucchini. Served with raisin cous...	**$19.25**

Entrees - Seafood

ITEM	PRICE
Cretan Salmon Faux-filet de saumon mariné, grillé doucement et servi avec un zeste de spanaki citronné rafraîchissant et une skordalia...	**$21.50**
Shrimp Scorpio Crevettes grillées, délicatement accompagnées de cœurs d'artichauts, reposant sur un lit de riz Pilaf. Le tout rehaussé...	**$20.50**

Entrees - Vegetarian

ITEM	PRICE
Falafel Plate Boules de falafel croustillantes accompagnées de houmous et taboulé frais. Servi avec du pain pita généreux et une sauce...	**$18.50**
Spinach Pastitsio A baked casserole of spinach, garlic, cilantro, penne pasta and pesto. Topped with bechamel sauce and vlahotyri cheese....	**$17.75**
Imam Bayaldi Aubergine italienne garnie de raisins secs, noix et tomates, nappée d'une sauce tomate aux herbes. Accompagnée de riz pi...	**$17.75**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Kids Slices of Gyros, Pita wedges and Tzatziki Fines tranches de gyros doucement grillées, servies avec des quartiers de pita moelleux et une sauce tzatziki crémeuse à...	**$9.00**
Kids Broiled Chicken Breast with Rice Pilaf and Tzatziki	**$9.50**

ITEM	PRICE
Baked Macaroni and Cheese Macaroni is lovingly baked with a blend of sharp cheddar and creamy Gruyère, creating a luscious layer of cheesy goodnes...	**$8.25**
Kids Cheese Pizza with Homemade Pizzaioli Sauce	**$8.00**

Sides

ITEM	PRICE
Rosemary Potatoes Pommes de terre infusées au romarin servies avec une touche d'aïoli au poivron rouge.	**$6.75**
Side Gyros	**$6.75**
Side of Falafel with Tahini Petites boulettes croustillantes à base de pois chiches, coriandre et épices parfumées. Chaque bouchée révèle une textur...	**$6.75**
Ratattouille Ratatouille chaude, préparée à la perfection avec des morceaux tendres d'aubergines, courgettes et poivrons rouges mijot...	**$7.75**
Rice Pilaf Un lit de riz parfumé, cuit lentement dans un bouillon savoureux, absorbant chaque nuance. Des éclats d'amandes croquant...	**$4.75**
Greek Pita Fold or Pocket Pita	**$2.45**
Side of Tzatziki, Skordalia or Tahini	**$1.40**
Feta Cheese	**$5.25**
Marinated Artichoke Hearts	**$5.75**
Kalamata Olives	**$5.75**
Side of Garlic Aioli	**$1.40**
Couscous or Lentil-Wheat Pilaf	**$5.25**
Side of Red Pepper Aioli Faite maison à partir de poivrons rouges rôtis, d'ail fraîchement écrasé et d'une touche de citron, cette sauce aioli cr...	**$1.40**

Beverages

ITEM	PRICE
Perrier	**$4.50**
Vikos Greek Still Natural Mineral Water 1 LT bottle	**$7.25**

Desserts

ITEM	PRICE
Baklava Des couches croustillantes de pâte filo enveloppent un mélange de noix, de cannelle et de clous de girofle. Arrosé délic...	**$5.00**
Rizzogalo Douceur grecque classique, notre riz au lait est infusé de vanille, parsemé de raisins et saupoudré de cannelle.	**$6.25**
Galacto-Boureko Three rolls of filo pastry filled with our light custard and fresh orange zest. Topped with our light rose-water syrup....	**$5.50**
Chocolate Mousse Un nuage de mousse au chocolat délicatement parfumé à l'alcool, garni d'une généreuse cuillerée de crème fouettée.	**$7.50**