

Καφενείο

Μεζεδοπωλείο



“Εύχαρις”

Καφέδες

Coffees

Ελληνικός καφές	2,50€	Greek coffee
Διπλός Ελληνικός καφές	4,00€	Double Greek coffee
Nes καφέ φραπέ	3,50€	Nes cafe frappe
Καφές φίλτρου	3,50€	Filter coffee
Εσπρέσσο	3,50€	Espresso
Διπλός εσπρέσσο	4,50€	Double espresso
Κρύος εσπρέσσο	3,00€	Espresso freddo
Καπουτσίνο	4,00€	Cappuccino
Διπλός καπουτσίνο	5,50€	Double cappuccino
Κρύος καπουτσίνο	4,00€	Cappuccino freddo

Καφέδες special

Special Coffees

Φραπέ με παγωτό	7,00€	Nescafe frappe with ice cream
Φραπέ με Baileys	8,00€	Nescafe frappe with Baileys
Κρύος καπουτσίνο με παγωτό	7,50€	Cappuccino freddo with ice cream
Κρύος καπουτσίνο με Baileys	8,50€	Cappuccino freddo with Baileys
Ιρλανδικός καφές	8,00€	Irish coffee

Σοκολάτες

Chocolates

Ζεστή ή κρύα σοκολάτα	4,00€	Hot or Cold chocolate
Κρύα σοκολάτα με παγωτό	7,50€	Cold chocolate with ice cream

Τσάι

Teas

Τσάι ζεστό ή κρύο σε διάφορες γεύσεις	4,00€	Tea hot or cold various flavors
Τσάι με κονιάκ	7,50€	Tea with cognac

Φρουτοί χυμοί φρούτων

Fruit juices

Πορτοκάλι	5,50€	Orange juice
Λεμόνι	5,50€	Lemon juice
Μήλο	6,50€	Apple juice
Μπανάνα	6,50€	Banana juice
Αχλάδι	6,50€	Pear juice
Ανάμεικτος	8,00€	Fruit punch
Ανάμεικτος με αλκοόλ	9,00€	Fruit punch with alcohol
Αμίτα	4,50€	Amita
πορτοκάλι, λεμόνι, ροδάκινο, ανανάς, ανάμεικτος		orange, lemon, peach, pineapple, mixed

Γλυκά

Desserts

Μπακλαβάς	7,50€	Baklavas
Καρυδόπιτα	7,50€	Walnut cake
Ραβανί	7,50€	Ravani
Καταίφι	7,50€	Kataifi
Σουφλέ σοκολάτας	7,50€	Chocolate souffle
Γιαούρτι με μέλι	7,50€	Yogurt with honey
Γλυκά του κουταλιού	4,50€	Candied fruit in syrup
βύσσινο, κεράσι, κυδώνι, νεραντζάκι		sour cherry, cherry, quince, bitter orange

Όλα τα γλυκά σερβίρονται με παγωτό με 2€
επιβάρυνση

All sweets are served with ice cream with 2€
moreover

Παγωτά & μιλκ σέϊκ

Ice creams & Milkshakes

Κρέμα	7,50€	Vanilla
Σοκολάτα	7,50€	Chocolate
Φράουλα	7,50€	Strawberry
Φιστίκι	7,50€	Peanut
Σπέσιαλ Εύχαρις (Εκπληξη)	9,00€	Special Efharis (Surprise)
Γρανίτα Φράουλα	7,50€	Strawberry Sorbet
Γρανίτα Λεμόνι	7,50€	Lemon Sorbet

Τα παγωτά σερβίρονται με τρεις μπάλες

The ice-creams are served with 3 scoops

Snacks

Τοστ	4,50€
με ζαμπόν*, τυρί και ντομάτα	
Κλαμπ σάντουιτς	10,50€
μπόμπα τριπλό ψωμί, με τυρί, ζαμπόν*	
μπέικον, μαρούλι, ντομάτα	
πατάτες τηγανιτές και σως	

Pies

Τυρόπιτα Σκοπελίτικη στριφτή	8,50€
Σπανακόπιτα Σκοπελίτικη στριφτή	8,50€

Omelettes

Απλή	7,00€
Ζαμπόν*	8,50€
με τυρί και ντομάτα	
Σπέσιαλ	10,50€
με ζαμπόν*, τυρί, μανιτάρια	
πιπεριά και κρεμμύδι	
Ψωμί	1,00€

Salads

Λάχανο και Καρότο	7,00€
Χόρτα	6,00€
άγρια ή σπαρτά ανάλογα με την εποχή	
Ντάκος Κρητικός	9,00€
κρίθινο παξιμάδι, βουτηγμένο σε μαλακά	
τυριά, τριμμένη ντομάτα και ελαιόλαδο,	
αρωματισμένο με μαιντανό και ρίγανη	
Χωριάτικη	9,50€
με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,	
πιπεριά, φέτα, ελαιόλαδο, ελιές και ρίγανη	
Πράσινη	10,00€
με μαρούλι, ρόκα και παρμεζάνα	
Κηπουρού	10,50€
με μαρούλι, κόκκινο λάχανο,	
ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και φέτα	
Τονοσαλάτα	11,00€
με τόνο, μαρούλι, κόκκινο λάχανο, λόγες	
και ντοματίνια	
Εύχαρις	11,00€
με μαρούλι, κόκκινο λάχανο,	
ρόκα, ντομάτα,	
αγγούρι, λόγες, ραπανάκι,	
σως και παρμεζάνα	
Κοτοσαλάτα	12,50€
με κοτόπουλο, μαρούλι, κόκκινο λάχανο,	
ρόκα, ντομάτα,	
αγγούρι, λόγες, ραπανάκι,	
σως και παρμεζάνα	

Snacks

Toast	
ham*, cheese and tomato	
Club sandwich	
triple toast bread with cheese, ham*, bacon	
lettuce, tomato,	
fried potatoes and sauce	

Pies

Cheese pie Skopelou	
Spinach pie Skopelou	

Omelettes

Simple	
Ham*	
with cheese and tomato	
Special	
with ham*, cheese, mushrooms,	
peppers and onions	
Bread	

Salads

Cabbage and carrots	
Green stuffs	
wild or cropped greens depending on the season	
Cretan dakos	
barley rusks with finely chopped	
tomato, soft cheeses, olive oil,	
parsley and oregano	
Greek salad	
with tomato, cucumber, onion, pepper,	
feta cheese, olive oil, olives and oregano	
Green salad	
with lettuce, rocket and parmesan	
Gardener salad	
with lettuce, red cabbage,	
tomato, cucumber, onion and feta cheese	
Tuna salad	
with tuna, lettuce, red cabbage, lollo rosso,	
cherry tomatoes	
Efcharis	
with lettuce, red cabbage,	
rocket, tomato,	
cucumber, lollo rosso, radish,	
parmesan & sauce	
Chicken Salad	
with chicken, lettuce, red cabbage,	
rocket, tomato,	
cucumber, lollo rosso, radish,	
parmesan & sauce	

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
* Χοιρινή ωμοπλάτη

In salads we use extra virgin olive oil
* Pork shoulder

Τυριά

Φέτα

7,50€

Π.Ο.Π., το κλασσικο αιγοπρόβειο τυρί
από την περιοχή των Γρεβενών

Κεφαλογραβιέρα

9,50€

Π.Ο.Π., ώριμο ημίσκληρο τυρί
Αμφιλοχίας, ήπια αλατισμένο και
απαλά αρωματισμένο

Ποικιλία τυριών

18,00€

περιλαμβάνει φέτα, κεφαλογραβιέρα,
χαλούμι, κατσικίσιο τυρί και τυροκαυτερή

Cheeses

Feta cheese

D.O.C., the classic white cheese made from
sheep's or goat's milk, from the region of Grevena

Kefalograviera cheese

D.O.C., a semi-hard, ripened cheese,
mildly salted and delicately scented
from the region of Amfilochia

Cheese variety

includes feta, kefalograviera metsovone, haloumi
goat's cheese and Myconian cream cheese

Κρύα Ορεκτικά

Ελιές

5,50€

Olives

Τζατζίκι

6,00€

Tzatziki

από στραγγιστό γιαούρτι, τριμμένο αγγούρι,
σκόρδο και εξαιρετικό ελαιόλαδο

a dip of strained yogurt, grated
cucumber, melted garlic and oil olive

Τυροκαυτερή

6,00€

Tyrokafteri

μίξη μαλακών τυριών με ελαφριά
καυτερή γεύση πιπεριάς

is a mixing of soft cheeses with
slightly spicy pepper flavor

Φάβα

7,00€

Fava

Σαντορίνης, με ψιλοκομμένο
κρεμμυδάκι και εξαιρετικό ελαιόλαδο

Yellow split peas of Santorini with chopped
onion and olive oil

Σκορδαλιά

6,00€

Skordalia

σκόρδο τριμμένο, ζυμωμένο με πατάτας
και παρθένο ελαιόλαδο

a dip made with garlic, mashed
potato and olive oil

Ταραμοσαλάτα

7,50€

Taramosalata

από άσπρο ταραμά, ζυμωμένο
με πατάτα και ψωμί

fish roe mixed with bread crumbs
and mashed potato

Μελιτζανοσαλάτα

6,00€

Eggplant salad

από αποφλοιωμένη ψητή μελιτζάνα, τριμμένο
κρεμμύδι, λιωμένο σκόρδο και λαδόξυδο

a dip made from peeled roasted eggplant, grated
onion, crushed garlic, olive oil and vinegar

Ποικιλία κρύων ορεκτικών

15,00€

Variety of cold starters

τζατζίκι, τυροκαυτερή, σκορδαλιά,
ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα, ελιές

tzatziki, tyrokafteri, skordalia,
taramosalata, eggplant salad, olives

Ζεστά Ορεκτικά

Hot Starters

Πατάτες	5,00€	Fried potatoes	
φρεσκοκαθαρισμένες τηγανιτές		freshly cut fried potatoes	
Κολοκυθάκια	6,50€	Zucchini courgettes	
τηγανιτά, σερβίρονται με τζατζίκι		fried, served with tzatziki	
Φέτα με μέλι και σουσάμι	9,50€	Feta cheese with honey and sesame seeds	
Φέτα ψητή	8,50€	Baked feta cheese	
στο αλουμινόχαρτο με ντομάτα και πάπρικα		in foil with tomato and paprika	
Σαγανάκι	8,50€	Saganaki	
κεφαλοτύρι Γρεβενών στο τηγάνι		fried gruyere-type cheese	
Χαλούμι	9,50€	Haloumi	
παραδοσιακό Κυπριακό τυρί στη σχάρα		a traditional Cypriot cheese on the grill	
Τυροκροκέτες	9,00€	Cheese croquettes	
μίξη από 4 είδη τυριών		mix with 4 kinds of cheeses	
Κολοκυθοκεφτέδες	8,00€	Courgette balls	
ζυμωμένοι με κατσικίσιο τυρί και άνηθο		kneaded with goat cheese and dill	
Γίγαντες Καστοριάς	8,50€	Giant beans from Kastoria region	 
στο φούρνο με ντοματούλα και αρωματικά χόρτα		baked with tomato and herbs	
Μανιτάρια	11,00€	Mushrooms	 
πλευρώτους στη σχάρα		grilled pleurotus	
Λαχανικά	10,50€	Vegetables	
ψητά στη σχάρα		grilled	
Σπιτικοί ντολμάδες	9,50€	Homemade dolmades	
αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι και κιμά		grape vine leaves, stuffed with rice & minced meat	
Πιπεριά	8,50€	Grilled peppers	
γεμιστή με τυριά στη σχάρα		stuffed with different kind of cheeses	
Μελιτζανάτο	9,50€	Melitzanato	
ψημένο σε πλίνιο με ντομάτα και 3 είδη τυριών		chopped eggplants, mixed with 3 kinds of cheeses and tomato, baked in a clay pot	
Κεφτεδάκια	10,50€	Meatballs	
τηγανιτά από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και μυρωδικά		fried from fresh mince meat and herbs	
Τηγανιά χοιρινή	11,50€	Tigania	
χοιρινό ψαρονέφρι στο τηγάνι σβησμένο με λεμόνι		fried pork tenderloin with lemon sauce	
Μπεκρή μεζέ	11,00€	Mpekri meze	
χοιρινό με ντομάτα και πιπεριά στο φούρνο με ελαφρώς πικάντικη γεύση		small pieces of pork meat, baked with tomato & peppers, with a slightly spicy taste	
Λουκάνικο	10,50€	Grilled sausage	
παραδοσιακό Τρικάλων στη σχάρα		from Trikala region	
Τυροπιτάκια σπιτικά	8,00€	Homemade cheese pie bites	
με φέτα και ανθότυρο		stuffed with feta cheese & anothiro cream cheese	
Μπουρεκάκια Μελιτζάνας*	8,00€	Eggplant patties*	
ρολάκια ζύμης γεμιστά με μελιτζάνα και φέτα		spring rolls stuffed with eggplant & feta cheese	
Σούπα Λαχανικών	8,50€	Vegetable soup	 
Ρύζι	5,50€	Rice	

Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

*Χοιρινή ωμοπλάτη

In the frying we use sunflower oil.

*Pork shoulder

Ποικιλίες κρεάτων

Meat Varieties

Ποικιλία κρεάτων μικρή 27,00€
περιέχει: μπιριζολάκια χοιρινά,
λουκάνικο χωριάτικο, κεφτεδάκια τηγανιτά,
φιλέτο κοτόπουλο, γύρο χοιρινό**, τυροκροκέτες,
κολοκυθοκεφτέδες, ντομάτα, αγγούρι,
τζατζίκι, πατάτες, τουρσί, πιπεριές και ελιές

Meat variety (small plate)
includes: thin pork steaks, grilled sausage,
fried meatballs, chicken fillet, gyros pork**,
cheese croquettes, courgettes croquettes, tomato,
cucumber, tzatziki, freshly cut
fried potatoes, pickles, peppers and olives

Ποικιλία κρεάτων μεγάλη 42,00€
περιέχει: μπιριζολάκια χοιρινά,
λουκάνικο χωριάτικο, κεφτεδάκια τηγανιτά,
φιλέτο κοτόπουλο, γύρο χοιρινό**, τυροκροκέτες,
κολοκυθοκεφτέδες, ντομάτα, αγγούρι,
τζατζίκι, πατάτες, τουρσί, πιπεριές και ελιές

Meat variety (large plate)
includes: thin pork steaks, grilled sausage,
fried meatballs, chicken fillet, gyros pork**,
cheese croquettes, courgettes croquettes, tomato,
cucumber, tzatziki, freshly cut
fried potatoes, pickles, peppers and olives

Ποικιλίες θαλασσινών

Sea food Varieties

Ποικιλία θαλασσινών μικρή 34,00€
περιέχει: χταπόδι** ξιδάτο, καλαμάρι** τηγανιτό,
γαρίδες** τηγανιτές, γαύρο, καπνιστός σολωμός
ταρταμοσαλάτα και χόρτα εποχής

Sea food variety (small plate)
includes: octopus** with vinegar, fried squids**
fried shrimps**, anchovy, smoked salmon,
taramosalata and seasonal green stuffs

Ποικιλία θαλασσινών μεγάλη 51,00€
περιέχει: χταπόδι** ξιδάτο, καλαμάρι** τηγανιτό,
γαρίδες** τηγανιτές, γαύρο, καπνιστός σολωμός
ταρταμοσαλάτα και χόρτα εποχής

Sea food variety (large plate)
includes: octopus** with vinegar, fried squids**
fried shrimps**, anchovy, smoked salmon,
taramosalata and seasonal green stuffs

Παραδοσιακά Μαγειρεμένα

Traditional Cooked

Μουσακάς 12,00€
παραδοσιακή συνταγή με πατάτες,
μελιτζάνες, κιμά μοσχαρίσιο
και κρέμα από σιτάλευρο

Mousakas
a traditional dish made from layers of potatoes,
eggplants, minced meat topped with creamy
bechamel sause from wheat flour

Γεμιστά 10,50€
πιπεριές και ντομάτες γεμιστές με ρύζι,
ψημένες στο φούρνο

Gemista 
peppers and tomatoes stuffed with rice
baked in the oven

Αρνάκι 18,00€
στη λαδόκολλα (κλέφτικο)
με πατάτες φούρνου λεμονάτες και φέτα

Lamb
with potatoes and lemon sause baked
in the oven in a parchment paper and feta cheese

Μπριάμ Φούρνου 10,00€
με πατάτες, κολοκύθια, μελιτζάνα,
πιπεριά, κρεμμύδια, ντομάτα

Briam in the oven 
with potatoes, zucchini, eggplant,
pepper, onions, tomato

Μοσχαράκι Στιφάδο 14,50€
μαγειρεμένο με κρεμμύδια
και σάλτσα ντομάτας

Beef Stew
cooked with onions
and tomato sauce

** Κατεψυγμένο προϊόν

** Frozen

Κρέατα της σάρας

Φιλέτο κοτόπουλο	12,00€
σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες και ρύζι	
Σουβλάκι κοτόπουλο	12,50€
σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, ρύζι, πίτα και τζατζίκι	
Σουβλάκι χοιρινό	12,50€
σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, ρύζι, πίτα και τζατζίκι	
Κοτόπουλο αλά κρεμ	15,00€
με κρέμα γάλακτος και μανιτάρια	
Μπριζόλα χοιρινή	12,00€
σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και ρύζι	
Μπριζολάκια χοιρινά	12,00€
σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές και ρύζι	
Γύρος χοιρινός**	12,50€
σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, πίτα και τζατζίκι	
Γύρος κοτόπουλο**	13,00€
σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές, πίτα και τζατζίκι	
Κεμπάπ	12,50€
πολίτικο σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές πίτα και τζατζίκι	
Μπριζόλα μοσχαρίσια	18,50€
σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και ρύζι	
Ψαρονέφρι φιλέτο χοιρινό	16,50
σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και ρύζι	
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο	11,50€
σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και ρύζι	
Παϊδάκια αρνίσια	17,50€
(μερίδα)	

**Κατεψυγμένο προϊόν

Grilled meat

Chicken fillet 	served with freshly cut fried potatoes and rice
Chicken souvlaki 	served with freshly cut fried potatoes, rice, pita bread and tzatziki
Pork souvlaki	served with freshly cut fried potatoes, pita bread and tzatziki
Chicken a la creme	with sour cream and mushrooms
Pork chop	served with freshly cut fried potatoes and rice
Thin pork chops	served with freshly cut fried potatoes and rice
Gyros pork**	served with freshly cut fried potatoes, pita bread and tzatziki
Gyros chicken**	served with freshly cut fried potatoes, pita bread and sauce
Kebap	served with freshly cut fried potatoes, pita bread and tzatziki
Veal chop 	served with freshly cut fried potatoes and rice
Pork tenderloin	served with freshly cut fried potatoes and rice
Veal burger	served with freshly cut fried potatoes and rice
Lamb chops (portion)	

** Frozen

Θαλασσινά

Sea Food

Γαύρος	11,00€	Anchovies
τηγανιτός		fried
Καλαμαράκια**	13,00€	Squids**
τηγανιτά		fried
Χταπόδι**	15,50€	Octopus**
Ευδάτο		marinated in vinegar
Χταπόδι**	18,50€	Octopus**
πλοκάμι σάρας		grilled
Σολομός	19,00€	Salmon
με ρύζι, λαχανικά σάρας και λαδολέμονο		with rice, grilled vegetables and lemon sauce
Γαρίδες**	21,00€	Shrimps**
τηγανιτές ή σάρας		grilled or fried
Σερβίρονται με ψητά λαχανικά		Served with grilled vegetables
Γαρίδες**	21,00€	Shrimps**
σαγανάκι στο πήλινο με ντομάτα, φέτα και πιπεριά		saganaki, baked in a clay pot with tomato, feta cheese and peppers
Τσιπούρα	19,50€	Sea bream
φρέσκια σάρας, σερβιρισμένη με χόρτα και λαδολέμονο		fresh, grilled and served with green - stuffs and olive - lemon sauce
Μπακαλιάρος	14,50€	Codfish
τηγανητός με σκορδαλιά και χόρτα εποχής		fried, served with skordalia dip
Ψάρι ημέρας		Fish of the day
ρωτήστε μας		ask us for them

Μακαρονάδες

Ναπολιτέν	9,00€	Napoliten
με σάλτσα από ντομάτα και τυρί		with fresh tomato sauce and cheese
Μπολονέζ	12,00€	Bolognese
με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και τυρί		with fresh veal mince meat and cheese
Καρμπονάρα	13,00€	Carbonara
με κρέμα γάλακτος, ζαμπόν*, μπέικον, μανιτάρια και τυρί		with sour cream, ham*, bacon, mushrooms and cheese
Μαρινάρα	19,00€	Marinara
με θαλασσινά και φρέσκια σάλτσα ντομάτας		with seafood and fresh tomato sauce
Γαριδομακαρονάδα	19,50€	Spaghetti with Shrimps
με γαρίδες και φρέσκια σάλτσα ντομάτας		with shrimps and fresh tomato sauce

* Χοιρινή ωμοπλάτη
** Κατεψυγμένο προϊόν

*Pork shoulder
** Frozen product

Spaghettis

Μπίρες

Μικρή βαρελίσια	300ml	4,50€
Μεγάλη βαρελίσια	500ml	6,00€
Άλφα	500ml	5,50€
Μύθος	500ml	5,50€
Φιξ	500ml	5,50€
Μάμμος	500ml	5,50€
Άρστελ	500ml	5,50€
Χάινεκεν	500ml	5,50€
Φιξ μαύρη	330ml	6,00€
Άρστελ Free	500ml	5,50€
Νύμφη	500ml	5,50€

Beers

Draught small glass, 300ml	
Draught large glass, 500ml	
Alfa 500ml	
Mythos 500ml	
Fix 500ml	
Mammos 500ml	
Amstel 500ml	
Heineken 500ml	
Fix Black 330ml	
Amstel Free 500ml	
Nymfi 500ml	

Ελληνική μικρή Ξυδοποιία

Χίου	330ml	7,00€
Ικαριώτισσα	500ml	7,00€
Βόρεια Αλε	330ml	7,00€

Greek Small Brewery

Chios beer 330ml	
Ikariotissa 500ml	
Voreia ale 330ml	

Αναψυκτικά

Coca-Cola (regular, zero, light)	250ml	3,90€
Fanta (πορτοκάλι, μπλε, λεμόνι)	250ml	3,90€
Sprite	250ml	3,90€
Schweppes Orangeade	250ml	3,90€
με Άνθος Πορτοκαλιού (Χωρίς Ζάχαρη)		
Schweppes Lemonade	250ml	3,90€
με Ιβίσκο & Περγαμόντο (Χωρίς Ζάχαρη)		
Pink Grapefruit Σόδα, Indian Tonic	250ml	3,90€
ΑΥΡΑ Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό	330ml	3,90€
ΑΥΡΑ Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό	1.5Lt	4,70€
ΑΥΡΑ Φυσικό Μεταλλικό Νερό	1Lt	1,70€

Soft Drinks

Coca-Cola (regular, zero, light)	
Fanta (orange, blue, lemon)	
Sprite	
Schweppes Orangeade	
with Orange Blossom (no sugar)	
Schweppes Lemonade	
with Hibiscus & Pergamon (no sugar)	
Pink Grapefruit Σόδα, Indian Tonic	
AVRA Carbonated Mineral Water	
AVRA Carbonated Mineral Water	
AVRA Natural Mineral Water	

Ούζο - Τσίπουρο

Ούζο ή Τσίπουρο ποτήρι	50ml	5,50€
Ούζο Εύχαρις	200ml	11,00€
Ούζο MINI Μυτιλήνης	200ml	11,50€
Ούζο Βαρβαγιάννη	200ml	12,00€
Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου	200ml	11,50€
Τσίπουρο Ηδωνικό	200ml	11,50€
Τσίπουρο Δεκαράκι Μονοποικιλιακό	200ml	12,00€
(Μοσχάτο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης)		
Ρακόμελο	250ml	13,00€

Ouzo - Tsipouro

Ouzo or Tsipouro Glass 50ml	
Ouzo Efcharis 200ml	
Ouzo MINI Mytilene 200ml	
Ouzo Varvagianni 200ml	
Ouzo of Plomari Isidoros Arvanitis	
Tsipouro Idoniko 200ml	
Tsipouro Dekaraki Single Variety Grape	
(Muscat, Malagouzia, Roditis)	
Rakomelo 250ml	

Λικέρ

Μαστίχα	50ml	6,00€
Λεμοντσέλο	50ml	6,00€
Τέντουρα	50ml	6,00€

Liqueur

Mastika 50ml	
Limoncello 50ml	
Tentura 50ml	

Αφρώδη Οίνοι

Προσέκο	200ml	8,00€
Προσέκο	750ml	28,00€
Moscato d'asti	250ml	8,00€

Sparkling Wines

Prosecco 200ml	
Prosecco 750ml	
Moscato d'asti 250ml	

Ποτά

Ποτό απλό	50ml	9,50€
Ποτό σπέσιαλ	50ml	12,00€
Άπερολ	50ml	9,00€
Κοκτέιλ	50ml	10,00€

Drinks

Simple drink 50ml	
Special drink 50ml	
Aperol 50ml	
Cocktail	

Ούμα Κρασιά

Ποτήρι κρασί - Λευκός ξηρός 150ml	4,50€
Σαββατιανό - Ροδίτης	
Καράφα - Λευκός ξηρός 500ml	7,50€
Σαββατιανό - Ροδίτης	
Ποτήρι κρασί - Ερυθρός ξηρός 150ml	4,50€
Αγιωργίτικο	
Καράφα - Ερυθρός ξηρός 500ml	7,50€
Αγιωργίτικο	
Ρετσίνα 500ml	9,00€
Ποτήρι ημίγλυκο 150ml	5,00€
Καράφα ημίγλυκο 500ml	8,00€
Σαγκριά ποτήρι 150ml	5,00€
Σαγκριά καράφα 500ml	10,00€

Κρασιά λευκά

Εμφιαλωμένο Εύχαρις Μεζεδοπωλείο 700ml Μαλαγουζιά	16,00€
Μοσχοφίλερο Μπουτάρη 700ml Μοσχοφίλερο	25,00€
Λαζαρίδη chateau julia 700ml Chardonnay	30,00€
Αμέθυστος Λαζαρίδη 700ml Sauvignon Blanc	32,00€
Κρασί Αργυρίου 700ml Ασύρτικο	32,00€
Κτήμα Βιβλία Χώρα 700ml Sauvignon Black Ασύρτικο	35,00€
Κτήμα Γεροβασιλείου 700ml Ασύρτικο, Μαλαγουζιά	40,00€

Κρασιά ροζέ

Εύχαρις Ταβέρνα Ροζέ 700ml	17,00€
Αμέθυστος Λαζαρίδη 700ml Cabernet, Sauvignon	30,00€
Κτήμα Βιβλία Χώρα 700ml Syrah	35,00€

Κρασιά κόκκινα

Εμφιαλωμένο Εύχαρις Μεζεδοπωλείο 700ml Cabernet Sauvignon, Merlot	17,00€
Κατώγι Αβέρωφ 700ml Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο	32,00€
Κτήμα Αβαντίς 700ml syrah	33,00€
Αμέθυστος Λαζαρίδη 700ml Cabernet Sauvignon, Merlot	35,00€
Κυρ Γιάννης Παράγκα 700ml Merlot, Ξινόμαυρο, Syrah	40,00€
Βιβλία Χώρα 700ml Cabernet Sauvignon, Merlot	40,00€
Κτήμα Γεροβασιλείου 700ml Syrah, Merlot	47,00€

Unbottled Wines

Wine glass - Dry white, 150ml	
Savvatio - Roditis	
Carafe - Dry white, 500ml	
Savvatio - Roditis	
Wine glass - Dry red, 150ml	
Agiorgitiko	
Carafe - Dry red, 500ml	
Agiorgitiko	
Retsina, 500ml	
Glass of semi-sweet, 150ml	
Semi-sweet carafe, 500ml	
Sangria glass, 150ml	
Sangria carafe, 500ml	

White Wines

Bottled Efharis Tavern 700ml Malagouzia	
Moschofilero Boutari 700ml, Moschofilero	
Lazaridi chateau julia 700ml Chardonnay	
Amethystos Lazaridi 700ml Sauvignon Blanc	
Argiriou 700ml Sauvignon Blanc, Asitriko, Roditis	
Domaine Vivlia Hora 700ml Sauvignon Blanc, Asitriko	
Domaine Gerovasileiou 700ml Asitriko, Malagouzia	

Rose Wines

Efharis Tavern Rose, 700ml Syrah	
Amethystos Lazaridi, 700ml Cabernet, Sauvignon	
Domaine Vivlia Hora, 700ml Syrah	

Red Wines

Bottled Efharis Tavern 700ml Cabernet Sauvignon, Merlot	
Katogi Averof 700ml Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko	
Ktima Avantis 700ml syrah	
Amethystos Lazaridi 700ml Cabernet Sauvignon, Merlot	
Kir Yianni Paragka 700ml Merlot, Sour black, Syrah	
Domaine Vivlia Hora 700ml Cabernet Sauvignon, Merlot	
Domaine Gerovasileiou 700ml Syrah, Merlot	

Στον κατάλογο μας θα βρείτε επιλογές από πιάτα
vegetarian, vegan και gluten free.
Συμβουλευτείτε τον εκάστοτε υπάλληλο μας για περισσότερες πληροφορίες.

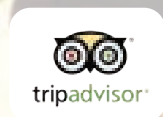
In our catalog you will find a selection of dishes
vegetarian, vegan and gluten free.
Consult our employee for more information.



Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται 0,5% Δημοτικός φόρος
24% Ποσοστό υπηρεσίας 24% Φ.Π.Α.
Στην έξοδο του καταστήματος υπάρχει έντυπο διατύπωσης παραπόνων.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

The above prices include 0,5% Δημοτικός φόρος,
24% Service charge and 24% VAT.
At the exit of the restaurant, there are special paper
in which you can write any complains you may have.
Consumer is not obliged to pay if the notice of
payment has not been received (receipt – invoice).

49A, Andrianou Monastiraki, Athens, Greece
www.efxarisathens.gr



Εύχαρις
Efcharis



Εύχαρις
Μοναστηράκι



Efxaris
Monastiraki



EFXARIS
Pass: 2103226330

Google

