# Bréakfast & Brúnch

**Acai bowl** – Οργανική γκρανόλα και βρώμη με φρούτα, acai, φυστικοβούτυρο, ξηρούς καρπούς και σπόρους — 14.5

**Yoghurt Bowl** – Βρώμη και γκρανόλα σε Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, μέλι, ξηρούς καρπούς, σπόρους και φρούτα — 9

**Porridge** – Porridge βρώμης σε γάλα καρύδας, σιρόπι σφενδάμου και κανέλλα. Σερβίρεται με γκρανόλα, ξηρούς καρπούς, φυστικοβούτυρο και μύρτιλλα — 8.5

**Κρουασάν** – Αλμυρό με ζαμπόν ή γαλοπούλα, τυρί, ντομάτα. Συνοδεύεται με σαλάτα — 7

**Κρουασάν Πιστάτσιο** – Με κρέμα πατισερί και επικάλυψη πιστάτσιο — 7.5

**Avocado Toast** – Ψωμί ολικής άλεσης, ποσέ αυγά, αβοκάντο, τσέρι ντοματίνια, πίκλες και σπόρους. Σερβίρεται με σαλάτα
***Ο Σεφ το προτείνει με σολομό ή μπέικον*** — 11.5

**Ομελέτα Από 3 Αυγά** – Με τυρί, χαμ ή καπνιστή γαλοπούλα και μανιτάρια. Συνοδεύεται με σαλάτα — 10

**Ομελέτα & Αβοκάντο** – Ομελέτα με τυρί πάνω σε χωριάτικο ψωμί και κομμένο αβοκάντο. Σερβίρεται με ντοματίνια και μουστάρδα από φρούτα του δάσους — 12.5

**Αυγά Benedict** – Με καπνιστό μπέικον ή σολομό καπνιστό πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί με σάλτσα Hollandaise. Σερβίρεται με σαλάτα
***Κάνε το τριπλό +3.5*** — 11.5 / 14

**Croque Madame** – Με φέτες από γαλοπούλα, τυρί, αφράτη σάλτσα Μορνέ και αυγό. Σερβίρεται με σαλάτα — 11.5

**Αυγά σκράμπλ με Προσούτο** – Αυγά σκράμπλ σε χωριάτικο καρβέλι, κρέμα μαλακού τυριού και βοτάνων, ρόκα, ντοματίνια, σπόρους και προσούτο — 12

**«Τα μάτια της Στοάς»** – Αυγά σε πικάντικη σάλτσα με αβοκάντο, λουκάνικο, πιπεριές, κόκκινα φασόλια και ψωμί — 13.5

**The American** – Μπέικον, αυγά μάτια και brioche βουτηγμένα σε σιρόπι σφενδάμου με βούτυρο και σχοινόπρασο — 13

**French Toast** – Brioche, ταχίνι, σοκολάτα, μπανάνες, φράουλες, μύρτιλο, κανέλα, crumble μπισκότο και αφράτη κρέμα — 13

**Pancakes Πραλίνα** – Με κομμάτια Βελγικής σοκολάτας, crumble μπισκότο — 11

**Pancakes Healthy** – Με αλεύρι ολικής, φρούτα του δάσους, μέλι και ξηρούς καρπούς. Συνοδεύεται με maple syrup — 11.5

**Pancakes Λευκή Σοκολάτα** – Με φρούτα του δάσους και μπισκότο — 11.5

# Stoá's Spécials

**Τάκος** – Με κοτόπουλο, τυρί, λαχανικά, γλυκοπικάντικη σως, sour cream & guacamole — 15

**Bao Buns** – Με κοτόπουλο παναρισμένο σε πάνκο φρυγανιά, αγγούρι, μαρούλι iceberg, καρότο, φρέσκα αρωματικά και sriracha mayo sauce — 14

**Burrito Vegan** – Τορτίγια με plant based «κοτόπουλο», μαύρο φασόλι, μαρούλι iceberg, ντομάτα, κόκκινο λάχανο και guacamole. Σερβίρεται με γλυκοπατάτες — 13

**Bagel** – Με σπανάκι σοτέ, τυρί κατσικίσιο, αβοκάντο μους και αυγό μάτι ή ποσέ. Σερβίρεται με σαλάτα — 13

**Σολομός & Τυρί Κρέμα Bagel** – Σολομός καπνιστός, κομμένο αβοκάντο, sour cream cheese, κουτρούβι κάπαρη, αγγούρι και ρόκα
***Ο σεφ το προτείνει με αυγά σκράμπλ στο πλάι + 3.5*** — 13

**The Farmer** – Ιταλικό ψωμί με τυρί, χαλούμι, μπέικον, λούντζα κρασάτη, ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι iceberg και μαγιονέζα από γλυκιά κόκκινη πιπεριά και βότανα. Σερβίρεται με γλυκοπατάτες τηγανιτές — 13.5

**Roasted Pork Sandwich** – Σιγοψημένο χοιρινό, τυρί, πίκλες, ντομάτες iceberg και σως μέλι μουστάρδα σε ιταλικό ψωμί. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες — 13.5

**Falafel** – Σε Αραβική πίττα με σως ντομάτας, μελιτζάνα, κόκκινο λάχανο, μαρούλι, πίκλες και σπιτικό dressing από ταχίνι. Σερβίρεται με γλυκοπατάτες τηγανιτές — 11.5

**Χαλλούμι** – Σερβισμένο με μαρμελάδα ελιάς — 8.5

***Ρωτήστε το σερβιτόρο σας για τις εποχικές μας σούπες**

# Σαλάτες

**Tuna & Pasta** – Ριγκατόνι, τόνος, ρόκα, ντοματίνια, καλαμπόκι, σέλινο, αγγουράκι, καρότο, ελιές, κάπαρη και σπιτική σάλτσα ταρταρ — 12.5

**Super Bowl** – Κοτόπουλο ή γαρίδες, κινόα, αβοκάντο, μάνγκο, φασολάκι, edamame, καλαμπόκι, ντοματίνια, αγγουράκι και σπόρους. Σερβίρεται με dressing μουστάρδας από φρούτα του δάσους — 14.5/15.5

**Στοά** – Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με φιλετάκια κοτόπουλο, ντοματίνια, χαλούμι, αποξηραμένα φρούτα, κουκουνάρι, καραμελωμένα φουντούκια και βινεγκρέτ από φρέσκα αρωματικά — 15.5

**Goat Cheese** – Ανάμεικτη σαλάτα, κατσικίσιο τυρί, φράουλες, αποξηραμένα μούρα, κανταΐφι, καρύδι και dressing βινεγκρέτ σύκου — 14

**Shrimp** – Διάφορα μαρούλια, γαρίδες, αβοκάντο, ντοματίνια, σωτέ πιπεριές, τραγανή tortilla, Ασιάτικο mayo dressing — 14

# Sides & Extras

**Πατάτες** – Διπλοτηγανισμένες σε θαλασσινό αλάτι — 5.5

**Γλυκοπατάτες** – Τηγανιτές σε θαλασσινό αλάτι — 6

**Σολομός / Κοτόπουλο / Αβοκάντο** — 3.5

**Γαλοπούλα** — 2.5

**Αυγό / Μπέικον / Ψωμί** — 2

**Πραλίνα / Λευκή Σοκολάτα** — 2.5

**Maple Syrup / Φυστικοβούτηρο / Φρούτα του Δάσους / Μπανάνα / Φράουλα** — 2

# Ζυμαρικά

*Σερβίρονται από τις 12:00*

**Σκιουφικτά –** Με κοτόπουλο, μανιτάρια, μπέικον και κρέμα παρμεζάνας — 16.5

**Γαριδομακαρονάδα** – Παπαρδέλες με γαρίδες σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα και ξύσμα πεκορίνο — 17

**Λαζάνια** – Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, σπιτική μπεσαμέλ, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και ξύσμα πεκορίνο — 15.5

# Κυρίως Πιάτα

*Σερβίρονται από τις 12:00*

**Μπιφτέκι –** Από στήθος κοτόπουλο στην σχάρα και σάλτσα Romesco. Σερβίρεται με σαλάτα και τηγανιτές πατάτες ή γλυκοπατάτες ή κινόα — 16

**Κοτόπουλο Φιλέτο** – Βουτηγμένο σε σως από κρασί, σερβίρεται με baby πατάτες, baby λαχανικά και σπαράγγια — 16

**Burger Μοσχαρίσιο (200g)** – Μπιφτέκι με τσένταρ, πίκλες, μαρούλι, ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι και μαγιονέζα από γλυκό τσίλι. Σερβίρεται με σαλάτα coleslaw και τηγανιτές πατάτες ή γλυκοπατάτες — 17

**Φιλέτο Σολομού** – Στη σχάρα με σως καμένου βούτυρου και πορτοκαλιού. Σερβίρεται με κινόα, μπρόκολι, baby καρότα και λάδι μαϊντανού — 19.5

# Επιδόρπια

**Panna Cotta –** Από γάλα καρύδας, με κουλί από passion fruit και ξηρούς καρπούς — 7.5

**Μιλφέιγ** – Φύλλα σφολιάτας με κρέμα πατισερί, μαρμελάδα μήλου και κανέλα — 7.5

**Ριζότο Crème Brulée** – Με βανίλια Μαγαδασκάρης, φρέσκια κρέμα, ξηρούς καρπούς και παγωτό — 8

**Resident chef: Ρομπέρτος Νικολάου**

**Σε περίπτωση αλλεργιών ή δυσανεξίας παρακαλούμε μιλήστε με το σερβιτόρο σας*

ΣΤΟΑ
URBAN KITCHEN