

Bréakfast & Brúunch

Acai bowl – Οργανική γκρανόλα και βρώμη με φρούτα, acai, φυστικοβούτυρο, ξηρούς καρπούς και σπόρους 🌿	13.5
Yoghurt Bowl – Βρώμη και γκρανόλα σε Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, μέλι, ξηρούς καρπούς, σπόρους και φρούτα	8.5
Porridge – Porridge βρώμης σε γάλα καρύδας, σιρόπι σφενδάμου και κανέλλα. Σερβίρεται με γκρανόλα, ξηρούς καρπούς, φυστικοβούτυρο και μύρτιλλα 🌿	9
Κρουασάν – Αλμυρό με ζαμπόν ή γαλοπούλα, τυρί, ντομάτα. Συνοδεύεται με σαλάτα	6.5
Κρουασάν Πιστάτσιο – Με κρέμα πατισερί και επικάλυψη πιστάτσιο	7.5
Avocado Toast – Ψωμί ολικής άλεσης, ποσέ αυγά, αβοκάντο, τσέρι ντοματίνια, πίκλες και σπόρους <i>*Ο Σεφ το προτείνει με σολομό ή μπέικον</i>	10
Ομελέτα Από 3 Αυγά – Με τυρί, χαμ ή καπνιστή γαλοπούλα και μανιτάρια. Συνοδεύεται με σαλάτα	9.5
Ομελέτα & Αβοκάντο – Ομελέτα με τυρί πάνω σε χωριάτικο ψωμί και κομμένο αβοκάντο. Σερβίρεται με ντοματίνια και μουστάρδα από φρούτα του δάσους	11
Αυγά Benedict – Με καπνιστό μπέικον ή σολομό καπνιστό πάνω σε φρυγαρισμένο ψωμί με σάλτσα Hollandaise <i>*Κάνε το τριπλό +3.5</i>	10/12
Croque Madame – Με φέτες από γαλοπούλα, τυρί, αφράτη σάλτσα Μορνέ και αυγό	10
Αυγά σκράμπλ με Προσούτο – Αυγά σκράμπλ σε χωριάτικο καρβέλι, κρέμα μαλακού τυριού και βοτάνων, ρόκα, ντοματίνια και προσούτο	11.5
«Τα μάτια της Στοάς» – Αυγά σε πικάντικη σάλτσα με αβοκάντο, λουκάνικο, πιπεριές, κόκκινα φασόλια και ψωμί	12
Επιπρόσθετα Σολομός / Κοτόπουλο / Αβοκάντο 3.5 Γαλοπούλα 2.5 Αυγό/Μπέικον 2 Ψωμί 1.5 Maple syrup 1.5	
The American – Μπέικον, 2 αυγά μάτια και brioche βουτηγμένα σε σιρόπι σφενδάμου με βούτυρο και σχοινόπρασο	12
French Toast – Brioche, ταχίνι, σοκολάτα, μπανάνες φράουλες, μύρτιλο και αφράτη κρέμα	11.5
Pancakes Πραλίνα – Με κομμάτια Βελγικής σοκολάτας, crumble μπισκότο και καραμελωμένο φουντούκι	10
Pancakes Healthy – Με αλεύρι ολικής, φρούτα του δάσους, μέλι και ξηρούς καρπούς. Συνοδεύεται με maple syrup	10
Pancakes Λευκή Σοκολάτα – Με φρούτα του δάσους και μπισκότο	10.5

Stoá's Spécials

Τάκος – Με κοτόπουλο, τυρί, λαχανικά, γλυκοπικάντικη σως, sour cream & guacamole	13.5
Bao Buns – Με κοτόπουλο παναρισμένο σε πάνκο φρυγανιά, αγγούρι, μαρούλι iceberg, φρέσκα αρωματικά και sriracha mayo sauce	13
Burrito Vegan – Τορτίγια με plant based «κοτόπουλο», μαύρο φασόλι, μαρούλι iceberg, ντομάτα, κόκκινο λάχανο και guacamole. Σερβίρεται με γλυκοπατάτες 🌿	13
Bagel – Με σπανάκι σοσέ, τυρί, κατσικίσιο, αβοκάντο μους και αυγό μάτι ή ποσέ	12.5
Σολομός & Τυρί Κρέμα Bagel – Σολομός καπνιστός, κομμένο αβοκάντο, sour cream cheese, κουτρούβι κάπαρη και ρόκα <i>*Ο Σεφ το προτείνει με αυγά σκράμπλ στο πλάι + 3.5</i>	12.5
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	12.5
Roasted Pork Sandwich – Σιγοψημένο χοιρινό, τυρί, πίκλες, ντοματίνια, iceberg και σως μέλι μουστάρδα σε ιταλικό ψωμί. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες	12.5
Falafel – Σε Αραβική πίττα με σως ντομάτας, μελιτζάνα, κόκκινο λάχανο, μαρούλι, πίκλες και σπιτικό dressing από ταχίνι. Σερβίρεται με γλυκοπατάτες τηγανιτές 🌿	11
Σαλάτες	
Tuna & Pasta – Ριγκατόνι, τόνος, ρόκα, ντοματίνια, καλαμπόκι, σέλινο, αγγουράκι, καρότο, ελιές, κάπαρη και σπιτική σάλτσα ταρταρ	12
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	14
Goat Cheese – Ανάμεικτη σαλάτα, κατσικίσιο τυρί, φράουλες, αποξηραμένα μούρα, κανταΐφι, καρύδι και dressing βινεγκρέτ σύκου	13.5
Shrimp – Διάφορα μαρούλια, γαρίδες, αβοκάντο, ντοματίνια, σωτέ πιπεριές, τραγανή tortilla, Ασιάτικο mayo dressing	14
Ορεκτικά	
Τραχανάς Σούπα – Με φρέσκια τριμμένη ντομάτα και χαλούμι (εποχική)	8.5
Σούπα Κολοκύθας – Με τζίντζερ, γάλα από καρύδα και αρωματισμένη με κάρυ (εποχική) 🌿	7
Χαλούμι – Σερβισμένο με μαρμελάδα ελιάς	8
Burrata – Τηγανισμένη burrata σε αρωματισμένο ψωμί ολικής άλεσης. Σερβίρεται με ντοματίνια και λάδι από βότανα	12.5
Πατάτες – Διπλοτηγανισμένες σε θαλασσινό αλάτι	5.5
Γλυκοπατάτες – Τηγανιτές σε θαλασσινό αλάτι	6

Ζυμαρικά

Σερβίρονται από τις 12:00

Σκιουφικτά – Με κοτόπουλο, μανιτάρια, μπέικον και κρέμα παρμεζάνας	15.5
Γαρδομακαρονάδα – Καλαμαράτα με γαρίδες σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα και ξύσμα πεκορίνο	16
Λαζάνια – Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, σπιτική μπεσαμέλ, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και ξύσμα πεκορίνο	15

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	15.5
Κοτόπουλο Φιλέτο – Βουτηγμένο σε σως από κρασί, σερβίρεται με baby πατάτες, baby λαχανικά και σπαράγγια	15
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	16.5
Φιλέτο Σολομού – Στη σχάρα με σως καμένου βούτυρου και πορτοκαλιού. Σερβίρεται με κινόα, μπρόκολι, baby καρότα και λάδι μαιντανού	19
Ribeye Steak (300gr) – Βοδινό black angus. Σερβίρεται με baby πατάτες, πράσινη σως και baby καρότα	29

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	8
Ριζότο Crème Brulée – Με βανίλια Μαγαδασκάρης, φρέσκια κρέμα, ξηρούς καρπούς και παγωτό	7.5

Resident chef: Ρομπέρτος Νικολάου

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

