



## Πρωινό

<b>Acai bowl</b> - Οργανική γκρανόλα με φρούτα, acai, φυσιτικοβούτυρο και σπόρους	12
<b>Organic muesli bowl</b> - Βιολογικό muesli πάνω σε ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι με μέλι, μύρτιλο Κορινθιακή σταφίδα golden black και φρούτα	7.5

## Brunch

<b>Avocado toast</b> - Ψωμί ολικής άλεσης, ποσέ βιολογικά αυγά, αβοκάντο, τσέρι ντοματίνια, πίκλες, σπόροι τσία, λιναρόσπορος, ηλιόσπορος	10
<b>Αυγοφέτες</b> - Brioche, ταχίι, σοκολάτα ,μπανάνες, φράουλες, μύρτιλο και αφράτη κρέμα	10
<b>Ομελέτα απο 3 αυγά</b> - Με τυρί gouda, χάμ ή καπνιστή γαλοπούλα και μανιτάρια Συνοδεύεται με μιξ σαλατικών	8.5
<b>Ομελέτα spa</b> -Με ασπράδια και ένα κρόκο, βρώμη, κανέλλα. Συνοδεύεται με ταχίι, μέλι και ξηρούς καρπούς	8.5
<b>Αυγά benedict</b> - Με καπνιστό μπέικον ή σολομό καπνιστό πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί με σάλτσα Hollandaise	9.5/11
<b>Croque madame</b> - Με φέτες από γαλοπούλα, τυρί, αφράτη σάλτσα Morne και αυγό	9.5
<b>Αυγά σκράμπλ με Προσούτο</b> – Αυγά σκράμπλ σε χωριάτικο καρβέλι, κρέμα μαλακού τυριού και βοτάνων, ρόκα και προσούτο	10.5
<b>“Τα μάτια της Στοάς”</b> - Αυγά σε πικάντικη σάλτσα με αβοκάντο, λουκάνικο, πιπεριές, κόκκινα φασόλια και ψωμί	11

Επιπρόσθετα - Σολωμός/Κοτόπουλο 3 | Αβοκάντο/Γαλοπούλα 2 | Αυγό/Μπέικον 1.5 | Ψωμί 1

## Pancakes

<b>Πραλίνα</b> - Με maltesers bueno και crumble από μπισκότο	9
<b>Healthy</b> -Με φρούτα του δάσους και σταφίδα golden black συνοδεία maple syrup	9
<b>Λευκή</b> - Με φρούτα του δάσους και φραμπουάζ φράουλας	9.5
<b>Ρόζ</b> - Αυθεντική φυσική ροζ σοκολάτα, μύρτιλο, μπισκότο	10

## Κρουασάν

<b>Κρουασάν</b> - Αλμυρό με ζαμπόν ή γαλοπούλα , τυρί, ντομάτα . Συνοδεύεται με σαλάτα	6.5
<b>Κρουασάν Λεμόνι</b> - Με αφράτη κρέμα λεμονιού και φρούτα εποχής	6.5
<b>Κρουασαν Πιστάτσιο</b> - Με κρέμα πατισερί και επικάλυψη πιστάτσιο	7

## Σούπες Βελουτέ

<b>Τραχανάς</b> - Αρωματισμένος με λάδι Ιταλικής μαύρης τρούφας (εποχική)	7.5
<b>Κολοκύθας</b> - Με τζίντζερ ,γάλα από καρύδα και αρωματισμένη με κάρυ (εποχική)	6.5

## Stoa's Specials

<b>Τάκος</b> - Με κοτόπουλο,τυρί,λαχανικά, γλυκοπικάντικη σως, sour cream & guacamole	13
<b>Bao Buns</b> - Με κοτόπουλο, λαχανικά και matcha mayo sauce	13
<b>Τσιαπάτα</b> – Με κρεμώδες αβοκάντο,ντοματίνια και λαχταριστό vegan plant-based "κοτόπουλο"	13
<b>Bagel</b> - Με σπανάκι σοτέ, τυρί κατσικίσιο, αβοκάντο μους και αυγό μάτι ή ποσέ	11.5
<b>The Farmer</b> - Τσιαπάτα με τυρί, χαλούμι, μπέικον, μπέικον κρασάτο, ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι iceberg και μαγιονέζα απο γλυκιά κόκκινη πιπεριά και βότανα. Σερβίρεται με χειροποίητες γλυκοπατάτες τηγανιτές	11
<b>Roasted Pork Sandwich</b> - Σιγοψημένο χοιρινό, τυρί,ρόκα,πίκλες,ντοματίνια, iceberg και σως μέλι μουστάρδα σε χωριάτικο καρβέλι. Σερβίρεται με τηγανίτες πατάτες	11
<b>Falafel</b> - Σε Αραβική πίττα με σως ντομάτας, μελιτζάνα, κόκκινο λάχανο, μαρούλι, πίκλες και σπιτικό dressing από ταχίι. Σερβίρεται με γλυκοπατάτες τηγανιτές	11

## Ορεκτικά

<b>Χαλούμι</b> - Σερβιρισμένο με μαρμελάδα ελιάς	7
<b>Burrata</b> – Τηγανισμένη burrata σε αρωματισμένο ψωμί ολικής αλέσης. Σερβίρεται με ντοματίνια και λάδι από βότανα	11.5
<b>Πατάτες</b> - Διπλοτηγανισμένες σε θαλασσινό αλάτι	5
<b>Γλυκοπατάτες</b> - Τηγανιτές σε θαλασσινό αλάτι	5.5

## Σαλάτες

<b>Μαυρομάγκο</b> - Λουβί, ντομάτα, αγγούρι, λιαστή ντομάτα, μύρες ελιές, αγγούρι τουρσί,κόκκινη πιπεριά, φέτα και ρόδι σερβιρισμένο με ελαφρύ dressing λαδολέμονο	8
<b>Power Bowl</b> - Με τρίχρωμη κινόα, φακές beluga, γλυκοπατάτα, ντοματίνια, κάσιους, αβοκάντο, ρόδι, αποφλοιωμένους σπόρους κάνναβης και dressing μουστάρδας με πορτοκάλι	12
<b>Στόα</b> - Ανάμεκτη πράσινη σαλάτα με φιλετάκια κοτόπουλο, ντοματίνια , χαλούμι ψητό, αποξηραμένα φρούτα, κουκουνάρι, καρμελωμένο φουντούκι και βινεγκρέτ από φρέσκα αρωματικά	13.5
<b>Goat cheese</b> - Ανάμεκτη σαλάτα, κατσικίσιο τυρί, φράουλες, αποξηραμένα μούρα, κανταίφι, καρύδι και dressing βαλαάμικου με σύκο	13.5
<b>Shrimp</b> - Διάφορα μαρούλια, γαρίδες, αβοκάντο, ντοματίνια, σωτέ πιπεριές, τραγανή tortilla, Ασιατικο mayo dressing.	14

## Ζυμαρικά

<b>Σκιουφιχτά</b> - Με κοτόπουλο, μανιτάρια, μπέικον και κρέμα παρμεζάνας	14
<b>Πέννες ολικής άλεσης</b> - Με μπρόκολο, ντοματίνια, σπανάκι, θυμάρι και σάλτσα ντομάτας	12
<b>Ταλιατέλες με καπνιστό σολομό</b> - Σβησμένες με κρασί, κολοκυθάκι και φρέσκα αρωματικά	15.5

\*Όλα τα κυρίως πιάτα συνοδεύονται από μια γαρνιτούρα της επιλογής σας **Σερβίρονται από τις 12:00**

## Κυρίως Πιάτα

<b>* Μπιφτέκι</b> - Από στήθος κοτόπουλο στην σχάρα και σάλτσα Romesco Σερβίρεται με σαλάτα	14
<b>Κοτόπουλο φιλέτο</b> - Βουτηγμένο σε σως από κρασί, σερβίρεται με baby πατάτες, baby λαχανικά και σπαράγγια	14.5
<b>*Burger μοσχάρι (200g)</b> - Μπιφτέκι με τσένταρ, πίκλες, μαρούλι, ντομάτα, καρμελωμένο κρεμμύδι και μαγιονέζα από γλυκό τσίλι. Συνοδεύεται με σαλάτα κόσλοου	15
<b>Μπριζόλα χοιρινή ranko style</b> - Τηγανιτή μπριζόλα παναρισμένη σε Ιαπωνική φρυγανιά πάνω. Σερβίρεται με baby πατάτες, ρόκα, παρμεζάνα, ντοματίνια και μαγιονέζα αμαρίλλο	16
<b>Ribeye steak (300gr)</b> - Βοδινό black angus. Σερβίρεται με baby πατάτες, πράσινη σώς και baby καρότα	26

## Γαρνιτούρες

**Κινόα** -Πολύχρωμο με φρέσκα αρωματικά | **Πατάτες** - Διπλοτηγανισμένες | **Γλυκοπατάτες** - Τηγανιτές

## Επιδόρπια

<b>Panna Cotta</b> - Από γάλα καρύδας, με κουλί από passion fruit και ξηρούς καρπούς	7
<b>Chocolate Tart</b> - Σοκολάτας με αλμυρή καραμέλα και καρμελωμένα κάσιους	6.5
<b>Ριζότο Crème Brûlée</b> - Με βανίλια Μαδαγασκάρης, φρέσκια κρέμα και παγωτό	7

Resident chef: **Ρομπέρτος Νικολάου**

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