

Dinner Time

STOANA TAPAS AB 2 PERSONEN

ein kleiner aber feiner Auszug
aus unserer LA FIESTA STOANA p.P. 12€

GAZPACHO

Gurken / Zwiebel / Tomate / rote Paprika /
Knoblauch / Olivenöl / 6.80€

GARNELEN IN TEMPURA

Garnelen / leicht scharfe Mangosauce / Wuakame-Salat /
Wasabi-Mayo / marinierte Karotte / Avocado-Creme 17.50€

HAUSEGEMACHTE FALAFEL 8 Stk.

Kichererbsen / frische Kräuter /
Knoblauch / Joghurt-Minz-Dip 6.50€

HUMMUS

Kichererbsen / Olivenöl / Nannbrot 6€

#loferlover NACHOS

Mais-Tortilla-Chips / Guacamole / geschmolzener Käse /
würzige Tomatensauce / crème fraîche 9.50€

SALAT BOWL

grüner Salat / Karotten / Rotkohl / Radieschen / Kirschtomaten /
Jungzwiebel / Gurken / hausgemachtes Dressing 7.50€

und dazu bestellst Du Dir:

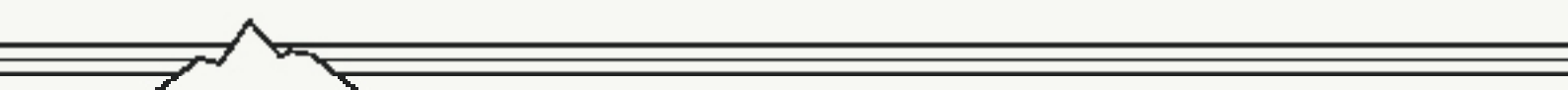
- Ziegenkäse-Samosa 4€
- Crispy Chicken 4€
- Falafel 4€

RAMEN

Schweinefleisch / marmoriertes Ei / Pilze / Nori /
Jungzwiebeln / Wasabi-Sprossen / Udon-Nudeln 9€

RAMEN THAI STYLE vegan

Thai-Gemüsesuppe mit Kokos / Udon-Nudeln / Tofu 9€



Dinner Time

BEEF TATAR

Rind / Essiggurkerl / Schalotten / Eigelb / 80g / 150g
Kapern / Pommes 13.00€ / 21.50€

STOANA KEBAB

Lasvash Weizenbrot / Rindfleisch / Mayo / Salat /
Tomaten / Rotkohl / rote Zwiebel / Joghurt-Minz-Dip9.50€

und als Beilagen gibt es:

- Fries 3€
- kleiner gemischter Salat 3€

PASTA DEL CHEF

Lasst Euch überraschen von Gabriel! 13€

PINKY WINKY BURGER

100% Beefpatty vom Rass / Salat / Tomate / Essiggurkerl /
Brie / karamellisierte Zwiebel / knuspriger Speck /
Süßkartoffel-Fries / hausgemachtes Ketchup 14.50€

IBERICO SECRETO

Iberico Schwein / Asia-Gemüse /
Sesam / Petersilienwurzel-Püree 19€

**Bock auf etwas Süßes?
Fragt die STOANA Sistas**

**P.S.:
1er MENÜ der Steiner Wirtinnën**

STOANA FRIES mit Trüffelmayo und
eine Flasche Ruinart Rosé 0,375 58€

Allergene? Fragt gerne die Sistas.



1^a Fiesta Stoana



IMMER FREITAGS

Ein Abend mit alten und neuen Freunden, spannenden Weggefährten und den Liebsten - manchmal wie bei der italienischen Nonna, manchmal wie in einer spanischen Tapas-Bar. Guter Vino, feines Essen und eine lässige Atmosphäre. Immer gemütlich, mit Seele und von Herzen: und das alles auf einem Tisch!

25 € pro Person

mit Aperitif