

DESAYUNOS & MERIENDAS

♦ 9.00 → 12.15 hs ♦ 16.15 → 20.00 hs ♦

♦ **BAGEL c/ QUESO CREMA**

Con mermelada de estación. 5200.-

♦ **SELECCIÓN de la MEJOR FRUTA** 6800.-

♦ **TOSTADA de TOMATE**

Pesto de tomates secos | Yasgua de tomates
Alcaparra frita | Cherry confitados |
Cherry deshidratados | Vinagreta de jerez. 7300.-

♦ **PORRIDGE**

Porridge de avena con leche de avena,
Compota de peras | Arándanos
Garrapiñada de nueces
Almendras tostadas. 11800.-

♦ **YOGUR GRIEGO**

Fruta fresca | Granola Oliva | Miel. 14900.-

♦ **TOSTADA de PALTA**

Rodaja fina de pan de centeno danés | Palta
Tomate cherry deshidratados | Cherrys frescos
Albahaca. 17200.-

♦ **HUEVOS REVUELTOS
c/ PAN BRIOCHE**

Oli's way: Brioche tostado y rúcula. 14300.-
+ Palta 5900.- | + Panceta 5500.-

♦ **OMELETTE**

Omelette de queso | Papines | Ensalada griega
Tomate, pepino, queso feta, aceitunas negras,
perejil y vinagreta de limón y oliva. 18300.-
+ Palta 5900.-
+ Pan de campo 1300.-

♦ **TTJ&Q**

Tostado trufado de jamón y queso 17500.-

♦ **HUEVO ROYALTY**

English muffin | Huevo poché | Gravlax de trucha
Salsa holandesa | Huevas de trucha
Ensalada de berro 19800.-

♦ **COMBO DESAYUNO PERFECTO**

[solo desayuno: 9.00 → 12.15 hs]

Bagel de amapolas | Palta | Jamón |
Queso Gouda | Queso cottage
+ Café filtrado (Refill) + Jugo de naranja 24200.-

TODO EL DÍA

♦ 9.00 → 20.00 hs ♦

♦ **MEDIALUNA PRENSADA**

Jamón y queso | Mostaza antigua. 7100.-

♦ **FOSFORITO RELLENO**

Factura tradicional hojaldrada rellena.

Jamón crudo | queso. 8200.-

Muzzarella | queso sardo,
pepinos marinados en vinagreta
de naranja | chutney de mango. 8100.-

♦ **CHIPÁ PRENSADO**

Jamón y queso. 9300.-

♦ **FRENCH TOAST**

Pan Brioche | Crema de yogur |
Fruta fresca 13200.-

♦ **FRENCH TOAST c/ MAPLE SYRUP**

Pan Brioche | Crema de yogur |
Maple Syrup 19200.-
+ Panceta 5500.-

♦ **BAGEL DE PESCA**

Rillete de pesca blanca ahumada |
Queso crema | Cebolla | Alcaparras |
Pickle de remolacha | Eneldo
Pickle de pepino y limón. 21300.-

♦ **GRILLED CHEESE SANDWICH**

Raclette | Cheddar Ingles | Muzzarella |
Duxelle de hongos | Cebolla caramelizada |
Aceite de trufa. 24900.-

♦ **CLUB SANDWICH**

Lechuga | Tomate | Queso Gouda | Panceta
Pollo | Papas fritas | Huevo | Alioli 30500.-

EXTRAS ALL DAY

PAN con MANTECA 2600.-

PAPAS FRITAS Con Ketchup 11900.-

PICANTE 2000.-

PAN s/ GLUTEN (Consultar)

ALMUERZO / MEDIODÍA

ENTRADAS

♦ 12.30 → 16.00hs ♦

PLATOS

♦ **ARANCINI**

Dos croquetas de arroz, zucchini y limón con pesto de albahaca y cajú. 6100.-

♦ **PANISSE de GARBANZOS c/LABNEH**

Bastones de garbanzos con yogurt griego, za'atar, limón en conserva y oliva. 10200.-

♦ **TOMATES DE VERANO**

Selección de distintos tomates de verano, asados, frescos y confitados. Vinagreta de aceto balsámico, oliva y albahaca fresca. 10300.-

♦ **CARPACCIO de LOMO**

Carpaccio de lomo curado, rayadura de limón, hinojos y alcaparras. 26000.-

EXTRAS

PAN con MANTECA 2600.-

PAPAS FRITAS Con Ketchup 11900.-

ENSALADA VERDE

c/ vinagreta de mostaza y miel. 6500.-

PICANTE 2000.-

ENSALADAS

♦ **ENSALADA ALL-IN**

Verdes | Olivas | Queso Feta
Vinagreta de Mostaza y Miel 18300.-

→ Trucha asada 16400.-

→ Rillete de Pesca Blanca Ahumada 8500.-

→ Pollo asado desmechado 8500.-

→ Huevo 6' 30" 2700.-

→ Palta 5900.-

♦ **ENSALADA CAESAR**

Verdes | Reggianito | Masa Madre
Vinagreta de Anchoas 20900.-

→ Trucha asada 16400.- → Pollo 8500.-

♦ **ENSALADA MADONNA**

Arroz negro | Trucha asada | Tomate cherry
Chauchas | Pepino fresco | Pickle de pepino
Zanahoria | Rabanito | Morrón verde

Cilantro | Albahaca | Maní

Vinagreta de tahini y jengibre. 36400.-

→ Palta 5900.-

♦ **RISOTTO VERDE**

Risotto de zucchini, limón en conserva, menta, perejil y queso reggianito. 23100.-

♦ **TRUCHA a la PARRILLA con PAPINES**

Trucha a la parrilla (robata) con salsa de curry verde, papines eschachados y chauchas a la plancha. 37100.-

♦ **POLLO de CAMPO**

Pechuga asada con za'atar, puré de coliflor caramelizado, aceitunas, apio, puerro y naranja 33900.-

♦ **OLI'S BURGER**

Carne de pastura 170g
Cebolla caramelizada | Queso Gouda
Pickle de jalapeño | Alioli de la casa
con papas fritas 35800.-

→ Panceta 5500.- → Tomate (opcional)

{ Miércoles a domingo hasta agotar stock }

♦ **MILANESA con GRATIN de ESPINACAS**

Milanesa de suprema con hueso, mantequita de limón y perejil y espinacas gratinadas en salsa Mornay o ensalada Caesar 39000.-

♦ **STEAK FRITES**

Bife de lomo con su gravy, papas fritas y ensalada verde 54700.-

 **POSTRES ALL DAY**

♦ **AFFOMISÚ**

Affogato + Tiramisú 13000.-

♦ **ROLL de MANZANA**

Wannabe Apple Strudel (sale tibio)

Helado de crema Jersey | Crema inglesa 10200.-

♦ **TORTA de QUESO**

Torta de queso tipo vasca con frutillas asadas y frescas, con crema inglesa de frambuesa 14500.-

♦ **PECAN PIE con HELADO** 20600.-

BEBIDAS

FRÍAS

AGUA **S.PELLEGRINO** (500ml) 6100.-

AQA con gas / sin gas / natural 2500.-

ACQUA PANNA (500ml) 6100.-

LIMONADAS

• MENTA & JENGIBRE 6500.-

• CEDRÓN 5900.-

• SANDÍA 5900.-

• LAVANDA 5900.-

JUGO de NARANJA 5600.-

JUGO VERDE 6700.-

BEBIDA de LIMPIEZA 5500.-

MOCKTAIL de PEPINO 7500.-

GINGER ALE BRITVIC 5800.-

COCA ALL INCLUSIVE c/ hielo & limón 5000.-

CORONA (300ml) 6500.-

CORONA CERO (300ml) 6200.- 

CÓCTELES

NEGRONI 10200.-

GIN TONIC 9800.-

APEROL SPRITZ (8oz.) 10500.-

VERMÚ La Fuerza 9500.-

→ c/ tónica 8700.-

GARIBALDI 10200.-

DIRTY MARTINI 11900.-

COSMOPOLITAN 11900.-

SPICY MARGARITA 11900.-

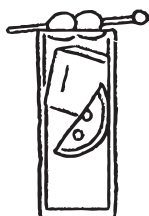
MENÚ BLOODY MARY

BLOODY MARY 12600.-

SPICY BLOODY MARY 12600.-

BLOODY de la CASA 12600.-

VIRGIN BLOODY MARY 11900.-



VINOS

POR COPA

• Blanco 7100.- • Tinto 7300.-

• Rosado 8000.- • Naranja 8000.-

BLANCOS

Pielihueso Blanco Primero 30000.-
Torrontés, Chardonnay Y Sauvignon Blanc

Luigi Bosca Riesling 45000.-

Universo LB Clarete de guarda
Semillón 28000.-

Luigi Bosca De Sangre 30500.-
Chardonnay, Semillón, Sauvignon Blanc

Mae Sauvignon Blanc 18000.-

NARANJOS

Casa Tano Vpa Sauvignon Blanc 22000.-

Pielihueso Naranja Torrontés 33000.-

ROSADOS

Pielihueso Primero Petit verdot 30000.-

TINTOS

Pielihueso Tinto Los Sauces
Malbec / Cabernet Sauvignon 26000.-

Fin del Mundo Organic Pinot noir 28000.-

L'Orange Petit Siesta Malbec 19000.-

Mae malbec 18000.-

Universo LB criolla 18000.-

BURBUJAS

Fin del Mundo Extra Brut
Pinot Noir / Chardonnay 28000.-

Canopus Nox Malbec 22000.-

CAFETERÍA

CALIENTES

ESPRESSO 4200.-
ESPRESSO DOBLE 4400.-
LUNGO 4200.-
AMERICANO 5100.-
CORTADO (en vaso) 5100.-
MAGIC 5600.-
FLAT WHITE (8oz) 5900.- (12oz) 6800.-
CAPUCCINO (8oz) 5800.- (12oz) 6200.-
LATTE (8oz) 5800.- (12oz) 6200.-
CHAI LATTE (8oz) 6600.-
LATTE TAHINI & MIEL (8oz) 9800.-
MATCHA LATTE (8oz) 12700.-
CHOCOLATADA (12oz) 6000.-
MOCACCINO (8oz) 6800.- (12oz) 7500.-
CAFÉ FILTRADO 4700.-

FRÍOS

ESPRESSO TONIC 5900.-
ICED AMERICANO 5100.-
ICED FLAT WHITE 6000.-
ICED LATTE 6200.-
ICED VAINILLA LATTE 7800.-
ICED TAHINI LATTE 9800.-
ICED MAPLE MATCHA LATTE 15400.-
ICED LATTE PROTEICO by Diabla 9800.-
COLD BREW 4800.-

Conocé nuestro mostrador.
Especialidad de la casa:
medialunas \$2800

INFUSIONES Y TES 7900.-

ORIENTAL SUMMER

Té verde | duraznos | manzanas |
rosa mosqueta | pétalos

CHAI SPICE

Té negro | clavo de olor | canela
cardamomo | jengibre

THAI WIND

Té verde | ananá caramelizada | coco

CHELSEA GARDEN

Té negro y verde | rosas | lavandas | vainilla

PROVENCE

Roiboos | violetas | bayas de sauco | pétalos

ENGLISH BREAKFAST

Blend de té negro

EXTRAS

SHOT *de* CAFÉ 3000.-

LECHE VEGETAL CASERA

Almendra y castañas 1500.-

LECHE VEGETAL *de* AVENA 1500.-

Leche deslactosada sin costo

TIENDA

BOLSA CAFÉ OLI

Café tostado de Huila, Colombia
Por Fuego Tostadores (250g) 28000.-

LIBRO OLI

Caja + Libro tapa dura, 350 pág.
Consulte disponibilidad.

HORARIO

MIÉRCOLES - LUNES
9.00 - 20.00HS

HOLA! ESPERAMOS QUE DISFRUTES
MUCHO TU TIEMPO EN OLI.

NUESTRO MOSTRADOR DE PASTELERÍA
FUNCIONA DE 9 A 20HS,
PARA COMER ACÁ O PARA LLEVAR.
TODO ES HORNEADO EN EL DÍA.

TENEMOS UN CATÁLOGO DE TORTAS
QUE PODÉS PEDIR POR ENCARGO
EN IG@OLI_BUENOSAIRES.

PERMITIMOS EL USO DE COMPUTADORAS
ÚNICAMENTE EN LA BARRA
O POR 45 MINUTOS EN LAS MESAS.
MUCHAS GRACIAS.

EQUIPO

CHEF Olivia Saal
JEFE DE COCINA Nicolas Claverie
JEFA DE PASTELERÍA Luz Suarez Trigo
JEFA DE SALA Eugenia Femenias

WIFI: OLIBA PASS: unmillondemedialunas