

DESAYUNOS & MERIENDAS

♦ 8.30 → 12.15 hs ♦ 16.15 → 19.00 hs ♦

♦ BAGEL c/ QUESO CREMA

Con mermelada de estación. 5200.-

♦ SELECCIÓN *de la* MEJOR FRUTA 6800.-

♦ PORRIDGE

Porridge de avena con leche de avena |
Banana | Compota de frambuesas |
Almendras tostadas | Miel 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. 17000.-
+ Palta 5900.- | + Panceta 5500.-

♦ OMELETTE

Omelette de queso | Hongos a la plancha
Papines | Cavolo nero 24300.-
+ Palta 5900.-
+ Pan de campo 1300.-

♦ TTJ&Q

Tostado trufado de jamón y queso 17500.-

♦ HUEVO FLORENTINO

Huevo mollet con espinaca, salsa Mournay,
queso Raclette y jamón cocido
en English Muffin. Con ensalada verde. 11900.-

TODO EL DÍA

♦ 8.30 → 19.00 hs ♦

♦ MEDIALUNA PRENSADA

Jamón y queso | Mostaza antigua. 7900.-

♦ FOSFORITO RELLENO

Factura tradicional hojaldrada rellena.
Jamón crudo | queso. 8900.-

♦ 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. 27500.-

♦ CLUB SANDWICH

Lechuga | Tomate | Queso Gouda | Panceta
Pollo | Papas fritas | Huevo | Alioli 34000.-



EXTRAS ALL DAY

PAN con MANTECA 2600.-

PAPAS FRITAS Con Ketchup 13000.-

PICANTE 2000.-

PAN s/ GLUTEN (Consultar)

ALMUERZO / MEDIODÍA

ENTRADAS

♦ 12.30 → 16.00hs ♦

PLATOS

♦ ARANCINI

Dos croquetas de risotto de calabaza y queso de cabra sobre una base de salsa de tomate. Terminadas con parmesano rallado. 6700.-

♦ PANISSE de GARBANZOS c/ LABNEH

Bastones de garbanzos con yogurt griego, za'atar, limón en conserva y oliva. 13500.-

♦ SOUPE À L'OIGNON

Clásica sopa de cebollas con caldo de res, pan de la casa y queso Raclette. 24300.-

♦ TARTIFLETTE

Gratin de mil hojas de papa con panceta, queso Camembert y queso Raclette. Hojas frescas. 13700.-

♦ CARPACCIO

Carpaccio de centro de ojo de bife con repollitos de bruselas, alcaparras picadas y ralladura de limón. 23500.-
Tip: pedir con pan con manteca o papas fritas.

EXTRAS

PAN con MANTECA 2600.-

PAPAS FRITAS Con Ketchup 13000.-

ENSALADA VERDE

c/ vinagreta de mostaza y miel. 6500.-

PICANTE 2000.-

ENSALADAS

♦ ENSALADA ALL-IN

Verdes | Olivas | Queso Feta

Vinagreta de Mostaza y Miel 19900.-

→ Trucha asada 16400.-

→ Rillete de Pesca Blanca Ahumada 8500.-

→ Pollo asado desmechado 8500.-

→ Huevo 6' 30" 2700.-

→ Palta 5900.-

♦ ENSALADA CAESAR

Verdes | Reggiano | Masa Madre

Vinagreta de Anchoas 23000.-

→ Trucha asada 16400.- → Pollo 8500.-

♦ ENSALADA GRACE KELLY

Ensalada tibia de cebada | Trucha asada |

Queso azul | Calabaza | Granola |

Vinagreta de arándanos

34200.-

♦ SPAGHETTI con POLPETTE al SUGO

Spaghetti con salsa de tomate a la vodka, albóndigas y queso reggiano. 24500.-

♦ TRUCHA a la PARRILLA, CEBADA y HONGOS

Trucha a la robata (170g) con cebada cremosa tipo risotto, hongos y reducción de hierbas. 38900.-

♦ COQ au VIN con POLENTA NORTEÑA

Pata muslo de pollo cocción lenta. Servido con polenta Norteña, cebolla braseada y hongos con jugo de cocción. 36600.-

♦ 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 42000.-

♦ STEAK FRITES

Centro de ojo de bife a la robata (200g) con salsa a la pimienta y papas fritas terminadas con Reggiano. 59100.-

→ Huevo a la plancha 2700.- → Side Caesar 8000.-

POSTRES ALL DAY

♦ LESS I'SMORE

Cookie humeda de chocolate y sarraceno, toffee salado, crema y marshmellow quemado. 12400.-

♦ STICKY TOFFEE PUDDING

Pudding de dátiles, crema de banana, salsa toffee y cracker de croissant. 12300.-

♦ APPLE PIE

Tarta de manzanas tibia, acompañada de crema inglesa de vainilla. 12300.-

→ Helado de crema Jersey o de sambayón. 6000.-

♦ CHEESECAKE de DULCE de LECHE

Cheesecake de dulce de leche y sal. Crumble de cacao con crema batida. 14500.-

♦ PECAN PIE

Pecan pie tibio. Sale con Helado de crema Jersey o Helado de sambayón. 23500.-

BEBIDAS

FRÍAS

AGUA **S.PELLEGRINO** (500ml) 6200.-

AQA con gas / sin gas / natural 2700.-

ACQUA PANNA (500ml) 6200.-

LIMONADAS

• MENTA & JENGIBRE 6800.-

• SPRITZ DE CEDRÓN 6200.-

• MANZANA & CANELA 6800.-

• LAVANDA 6200.-

• SPRITZ DE CEDRÓN 6200.-

JUGO de NARANJA 6100.-

JUGO VERDE 7200.-

BEBIDA de LIMPIEZA 5800.-

MOCKTAIL de PEPINO 7800.-

GINGER ALE BRITVIC 6100.-

COCA ALL INCLUSIVE c/ hielo & limón 5300.-

CORONA (330ml) 6800.-

CORONA CERO (330ml) 5300.-



CÓCTELES

NEGRONI 12000.-

GIN TONIC 10200.-

APEROL SPRITZ (8oz.) 12000.-

VERMÚ La Fuerza 9800.-

→ c/ tónica 9800.-

GARIBALDI 10800.-

DIRTY MARTINI 11900.-

COSMOPOLITAN 11900.-

SPICY MARGARITA 11900.-

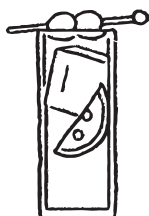
MENÚ BLOODY MARY

BLOODY MARY 12600.-

SPICY BLOODY MARY 12600.-

BLOODY de la CASA 12600.-

VIRGIN BLOODY MARY 11900.-



VINOS

POR COPA

• Blanco 8200.- • Tinto 8300.-

• Rosado 8800.- • Naranja 8800.-

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.-

Primer Horizonte Trasciende 42000.-

Torrontés

NARANJOS

Ernesto Catena Hippié Love

Chardonnay (250cc) 18000.-

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.-

Mae malbec 18000.-

BURBUJAS

Fin del Mundo Extra Brut

Pinot Noir / Chardonnay 28000.-

Canopus Nox Malbec 22000.-

CAFETERÍA

CALIENTES

ESPRESSO 4400.-
ESPRESSO DOBLE 4600.-
LUNGO 4400.-
AMERICANO 5400.-
CORTADO (en vaso) 5400.-
MAGIC 5800.-
FLAT WHITE (8oz) 6200.- (12oz) 6800.-
CAPUCCINO (8oz) 6200.- (12oz) 6600.-
LATTE (8oz) 6200.- (12oz) 6600.-
CHAI LATTE (8oz) 6900.-
LATTE TAHINI & MIEL (8oz) 9800.-
MATCHA LATTE (8oz) 10500.-
CHOCOLATADA (12oz) 6600.-
MOCACCINO (8oz) 7200.- (12oz) 7500.-
CAFÉ FILTRADO 5100.-

FRÍOS

ESPRESSO TONIC 6200.-
ICED AMERICANO 5400.-
ICED FLAT WHITE 6300.-
ICED LATTE 6500.-
ICED VAINILLA LATTE 8100.-
ICED TAHINI LATTE 9800.-
ICED PB & JELLY LATTE 7500.-
ICED MATCHA FRUTILLA LATTE 9800.-
ICED MAPLE MATCHA LATTE 13800.-
ICED LATTE PROTEICO by Diabla 9800.-
COLD BREW 5100.-

Conocé nuestro mostrador.
Especialidad de la casa:
medialunas \$3100

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 3300.-

LECHE VEGETAL CASERA

Almendra y castañas 1700.-

LECHE VEGETAL *de* AVENA 1700.-

Leche deslactosada sin costo

TIENDA

CAJA DE PETIT ECOLIER

Masa sucrée de almendras, vainilla
y cacao · Selección de chocolates ·
10 unidades por caja.
39000.-

BOLSA CAFÉ OLI

Consultar el café de temporada.
Por Fuego Tostadores (250g)
28000.-

LIBRO OLI

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

HORARIO

MIÉRCOLES - LUNES
8.30 - 19.30HS

HOLA! ESPERAMOS QUE DISFRUTES
MUCHO TU TIEMPO EN OLI.

NUESTRA COCINA FUNCIONA DE 8.30 A 19HS.
NUESTRO MOSTRADOR DE PASTELERÍA
DE 8.30 A 19.30HS,
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_BUENOSAIRE.

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