

DESAYUNOS & MERIENDAS

♦ 9.00 → 12.15 hs ♦ 16.15 → 20.00 hs ♦

♦ BAGEL c/ QUESO CREMA

Con mermelada de estación. 4900.-

♦ SELECCIÓN de la MEJOR FRUTA 6400.-

♦ TOSTADA de TOMATE

Pesto de tomates secos | Yasqua de tomates | Alcaparra frita | Cherry confitados | Cherry deshidratados | Vinagreta de jerez. 6900.-

♦ PORRIDGE

Porridge de avena con leche de avena
Compota de peras | Arándanos
Garrapiñada de nueces
Almendras tostadas. 11200.-

♦ YOGUR GRIEGO

Fruta fresca | Granola Oliva | Miel. 14200.-

♦ TOSTADA de PALTA

Pan de centeno | Palta | Furikake
Queso feta | Kale crocante. 16400.-

♦ HUEVOS REVUELTOS c/ PAN Brioche

Oli's way: Brioche tostado y rúcula. 13700.-
+ Palta 5200.- | + Panceta 4500.-

♦ OMELETTE

Omelette de queso | Papines | Ensalada griega
Tomate, pepino, queso feta, alcaparras, perejil y vinagreta de limón y oliva 17500.-
+ Palta 5600.-
+ Pan de campo 1200.-

♦ TT J&Q

Tostado trufado de jamón y queso 16700.-

♦ HUEVO ROYALTY

English muffin | Huevo poché | Gravlax de trucha
Salsa holandesa | Huevas de trucha
Ensalada de berro 18900.-

♦ COMBO DESAYUNO PERFECTO

[solo desayuno: 9.00 → 12.15 hs]

Bagel tostado de amapolas | Jamón cocido natural |
Queso Gouda | Palta | Mix de tomates de verano
+ Café filtrado + Jugo de naranja 23000.-

TODO EL DÍA

♦ 9.00 → 20.00 hs ♦

♦ MEDIALUNA PRENSADA

Jamón y queso | Mostaza antigua. 6800.-

♦ FOSFORITO RELLENO

Factura tradicional hojaldrada rellena.
Jamón crudo | queso. 7800.-

Muzzarella | queso sardo, pepinos marinados en vinagreta de naranja | chutney de mango. 7700.-

♦ CHIPÁ PRENSADO

Jamón y queso. 8800.-

♦ FRENCH TOAST

Pan Brioche | Crema de yogur | Fruta fresca 12500.-

♦ FRENCH TOAST c/ MAPLE SYRUP

Pan Brioche | Crema de yogur |
Maple Syrup 18300.-
+ Panceta 5200.-

♦ BAGEL DE PESCA

Rillete de pesca blanca ahumada | Queso crema | Cebolla | Alcaparras | Pickle de remolacha | Eneldo
Pickle de pepino y limón. 20300.-

♦ GRILLED CHEESE SANDWICH

Raclette | Cheddar Ingles | Muzzarella | Duxelle de hongos | Cebolla caramelizada | Aceite de trufa. 23800.-

♦ CLUB SANDWICH

Lechuga | Tomate | Queso Gouda | Panceta | Pollo | Papas fritas | Huevo | Alioli 29200.-

EXTRAS ALL DAY

PAN con MANTECA 2500.-

PAPAS FRITAS Con Ketchup 10600.-

PICANTE 2500.-

PAN s/ GLUTEN (Consultar)

ALMUERZO / MEDIODÍA

ENTRADAS

• 12.30 → 16.00 hs •

PLATOS

• ARANCINI

Dos croquetas de arroz, zucchini y limón con pesto de albahaca y cajú. 5700.-

• SOPA de CHOCLO

Sopa de choclo, tomate, ají amarillo y aceite de albahaca 7500.-

• PANISSE de GARBANZOS c/ LABNEH

Bastones de garbanzos con yogurt griego, za'atar, limón en conserva y oliva. 9100.-

• TOMATES DE VERANO

Selección de distintos tomates de verano, asados, frescos y confitados. Vinagreta de aceite balsámico, oliva y albahaca fresca. 9800.-

• CARPACCIO de LOMO

Carpaccio de lomo curado, rayadura de limón, hinojos y alcacarras. 21500.-

EXTRAS

PAN con MANTECA 2500.-

PAPAS FRITAS Con Ketchup 10600.-

ENSALADA VERDE

c/ vinagreta de mostaza y miel. 6200.-

PICANTE 2500.-

ENSALADAS

• ENSALADA ALL-IN

Verdes | Olivas | Queso Feta

Vinagreta de Mostaza y Miel 17400.-

→ Trucha asada 15600.-

→ Rillete de Pesca Blanca Ahumada 8100.-

→ Pollo asado desmechado 8100.-

→ Huevo 6' 30" 2600.-

→ Palta 5600.-

• ENSALADA CAESAR

Verdes | Reggianito | Masa Madre

Vinagreta de Anchoas 19900.-

→ Trucha asada 15600.- → Pollo 8100.-

• ENSALADA MADONNA

Trucha asada | Trigo burgol y perejil |

Pickle de pepino | Pepino fresco |

Morrón verde | Mix de cherry |

Chauchas con limón y perejil | Rabanitos |

Vinagreta de tahini y jengibre 34000.-

→ Palta 5600.-

• RISOTTO VERDE

Risotto de zucchini, limón en conserva, menta, perejil y queso pecorino 22000.-

• TRUCHA a la PARRILLA con PAPINES

Trucha a la parilla (robata) con salsa de curry verde, papines escrachados y chauchas a la plancha. 30400.-

• POLLO de CAMPO

Pechuga asada con za'atar, puré de coliflor caramelizado, aceitunas, apio, puerro y naranja 32200.-

• OLI'S BURGER

Carne de pastura 170g
Cebolla caramelizada | Queso Gouda
Pickle de jalapeño | Alioli de la casa
con papas fritas 34100.-

→ Panceta 5200.- → Tomate (opcional)

{ Miércoles a domingo hasta agotar stock }

• STEAK FRITES

Bife de lomo con su gravy, papas fritas y ensalada verde 50500.-

• MILANESA de LOMO

Con Caesar o con Mac N' Cheese 46200.-

POSTRES ALL DAY

• AFFOMISÚ

Affogato + Tiramisú 12400.-

• ROLL de MANZANA

Wannabe Apple Strudel (sale tibio)

Helado de crema Jersey | Crema inglesa 9200.-

• COPA SELVA NEGRA

Mascarpone, confitura de cerezas, praliné de avellanas, bizcochuelo de cacao y helado de crema Jersey 16500.-

• TORTA de QUESO

Torta de queso tipo vasca con frutillas asadas y frescas, con crema inglesa de frambuesa 13800.-

• PECAN PIE con HELADO 19600.-

BEBIDAS

FRÍAS

AGUA **S.PELLEGRINO** (500ml) 5800.-

AQA con gas / sin gas / natural 2400.-

ACQUA PANNA (500ml) 5800.-

LIMONADAS

• MENTA & JENGIBRE 6200.-

• CEDRÓN 5700.-

• SANDÍA 5700.-

• LAVANDA 5700.-

JUGO de NARANJA 5300.-

JUGO VERDE 6400.-

BEBIDA de LIMPIEZA 5200.-

MOCKTAIL de PEPINO 7100.-

GINGER ALE BRITVIC 5700.-

COCA ALL INCLUSIVE c/ hielo & limón 4800.-

CORONA (300ml) 6200.-

CORONA CERO (300ml) 5900.- 

CÓCTELES

NEGRONI 10200.-

GIN TONIC 9800.-

APEROL SPRITZ (8oz.) 9800.-

VERMÚ La Fuerza 9500.-

→ c/ tónica 8700.-

GARIBALDI 10200.-

DIRTY MARTINI 9800.-

COSMOPOLITAN 10200.-

SPICY MARGARITA 10800.-

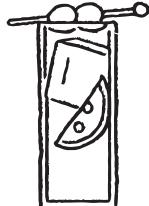
MENÚ BLOODY MARY

BLOODY MARY 10200.-

SPICY BLOODY MARY 10400.-

BLOODY de la CASA 10800.-

VIRGIN BLOODY MARY 9900.-



VINOS

POR COPA

• Blanco 7100.- • Tinto 7300.-

• Rosado 8000.- • Naranjo 8000.-

BLANCOS

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

Luigi Bosca Riesling 28000.-

Universo LB Clarete de guarda
Semillón 28000.-

Luigi Bosca De Sangre 26500.-
Chardonnay, Semillón, Sauvignon Blanc

Mae Sauvignon Blanc 18000.-

NARANJOS

Casa Tano Vpa Sauvignon Blanc 22000.-
Pielihueso Naranjo 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.-

Stella Crinita Omaggio
Pet Nat Viognier 25000.-

CAFETERÍA

CALIENTES

ESPRESSO 3700.-

ESPRESSO DOBLE 3900.-

LUNGO 3700.-

AMERICANO 4500.-

CORTADO (en vaso) 4700.-

MAGIC 5100.-

FLAT WHITE (8oz) 5200.- (12oz) 6100.-

CAPUCCINO (8oz) 5000.- (12oz) 5900.-

LATTE (8oz) 5000.- (12oz) 5200.-

CHAI LATTE (8oz) 6300.-

+ Leche Vegetal 7700.-

LATTE TAHINI & MIEL (8oz) 9300.-

MATCHA LATTE (8oz) 12100.-

CHOCOLATADA (12oz) 5700.-

MOCACCINO (8oz) 6100.- (12oz) 6800.-

CAFÉ FILTRADO 4100.-

CAFÉ PROTEICO by Diabla 13800.-

FRÍOS

ESPRESSO TONIC 5300.-

ICED AMERICANO 4500.-

ICED FLAT WHITE 5200.-

ICED LATTE 5400.-

ICED VAINILLA LATTE 9300.-

ICED TAHINI LATTE 9300.-

ICED MAPLE MATCHA LATTE 14700.-

COLD BREW 4500.-

CAFÉ PROTEICO by Diabla 9600.-

Conocé nuestro mostrador.
Especialidad de la casa:
medialunas \$2600

INFUSIONES Y TES 7700.-

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

Rooibos | violetas | bayas de sauco | pétalos

ENGLISH BREAKFAST

Blend de té negro

EXTRAS

SHOT de CAFÉ 2700.-

LECHE VEGETAL CASERA

Almendra y castañas 1400.-

LECHE VEGETAL de AVENA 1400.-

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