

# 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 | Yagua 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.-

♦ **TTJ&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 → 16.00hs ♦

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 aceto balsámico, oliva y albahaca fresca. 9800.-

## ♦ CARPACCIO de LOMO

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

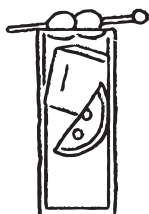
## MENÚ BLOODY MARY

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.- • Naranja 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 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.-

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

Roiboos | 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\_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