DESAYUNOS & MERIENDAS

◆ 8.30 ⟶ 12.15 *hs* ◆ 16.15 ⟶ 19.00 *hs* ◆

◆ PAN DE SEMILLAS c/ MERMELADA & QUESO CREMA
Pan integral de semillas con mermelada de estación y queso crema. 6500.-

◆ SELECCIÓN *de la* MEJOR FRUTA 7100.-

◆ PORRIDGE
Porridge de avena con leche de avena | Banana | Compota de frambuesas | Almendras tostadas | Miel 12400.-

◆ YOGUR GRIEGO
Fruta fresca | Granola Oliva | Miel. 16900.-

◆ TOSTADA de PALTA
Pan de centeno | Palta | Ricotta con Zest de limón | Pickle de rabano y rábano rosado 18900.-

◆ HUEVOS REVUELTOS c/ PAN BRIOCHE
Oli´s way: Brioche tostado y rúcula. 17900.-
+ Palta 6200.- | + Panceta 7800.-

◆ OMELETTE de PRIMAVERA
Omelette de huevos de granja con queso muzzarella acompañado de espárragos, papines y arvejas. Con hojas de la huerta aliñadas con aceite de limón en conserva. 25500.-
+ Palta 6200.-
+ Pan de campo 1300.-

◆ TT J&Q
Pan de campo, con jamón cocido natural, queso mozzarella y aceite de trufa. 18400.-

◆ HUEVO FLORENTINO
English Muffin, con huevo 6', jamón natural y espinacas blanqueadas. Cubierto con salsa holandesa. Y ensaladita de verdes. 12500.-

TODO EL DÍA

◆ 8.30 ⟶ 19.00 *hs* ◆

◆ MEDIALUNA PRENSADA
Jamón y queso | Mostaza antigua. 8300.-

◆ FOSFORITO RELLENO
Factura tradicional hojaldrada rellena. Jamón crudo | queso. 9400.-

◆ CHIPÁ PRENSADO
Jamón y queso. 9800.-

◆ FRENCH TOAST
Pan Brioche | Crema de yogur | Fruta fresca 15400.-

◆ FRENCH TOAST c/ MAPLE SYRUP
Pan Brioche | Crema de yogur | Maple Syrup 20100.-
+ Panceta 7800.-

◆ BAGEL de GRAVLAX de SALMÓN AHUMADO
Everything bagel abierto en dos, de un lado mozzarella de búfala y del otro gravlax de salmón, ensaladita verde y gremolata. 32000.-
+Palta 6200.-

◆ GRILLED CHEESE SANDWICH
Raclette | Cheddar Ingles | Mozzarella | Duxelle de hongos | Cebolla caramelizada | Aceite de trufa. 28900.-

◆ CLUB SANDWICH
Lechuga | Tomate | Queso Gouda | Panceta Pollo | Papas fritas | Huevo | Alioli 39200.-

EXTRAS ALL DAY

PAN con MANTECA 2800.-
PAPAS FRITAS Con Ketchup 13700.-
PICANTE 2100.-
PAN s/ GLUTEN 2800.-

ALMUERZO / MEDIODÍA

ENTRADAS • 12.30 → 16.00 *hs* • PLATOS

ENTRADAS

ARANCINI
Dos croquetas de risotto de arvejas con queso de cabra y menta. 7000.-

PANISSE de GARBANZOS
Panisse de garbanzos con dip de yogur, queso feta y tahini. 16800.-

ESPÁRRAGOS de TEMPORADA
Espárragos salteados, sabayón de pan tostado y sabayón verde de ciboulette. Se sirve con dukka especiado. 17300.-

CARPACCIO
Carpaccio de centro de ojo de bife, hinojos glaseados, salsa tonatto, papas pay y alcaparras. 34200.-
Tip: pedir con pan con manteca.

EXTRAS
PAN con MANTECA 2800.-
PAPAS FRITAS Con Ketchup 13700.-
ENSALADA VERDE
c/ vinagreta de mostaza y miel. 6800.-
ESPINACAS GRATINADAS 12000.-
PICANTE 2100.-

ENSALADAS

ENSALADA ALL-IN
Verdes | Olivas | Queso Feta
Vinagreta de Mostaza y Miel 21800.-
→ Trucha asada 17200.-
→ Pollo asado desmechado 8900.-
→ Huevo 6' 30'' 2900.-
→ Palta 6200.-

ENSALADA CAESAR
Verdes | Reggianito | Masa Madre
Vinagreta de Anchoas 24200.-
→ Trucha asada 17200.- → Pollo 8900.-

ENSALADA JOHN JOHN
Interpretación de la tradicional ensalada Lionesa. Selección de escarola, lechugas criolla y mantecosa. Dos huevos 6', panceta, nueces pecan y vinagreta de nuez. 21000.-
→ Pollo 8900.-

PLATOS

SPAGHETTI con POLPETTE al SUGO
Spaghetti con salsa de tomate a la vodka, albóndigas y queso reggianito. 25800.-

TRUCHA a la PARRILLA
Trucha a la parrilla (180g) con curry verde, chauchas, espárragos a la plancha y tomates asados. 48700.-

POLLO con PAPA ESCRACHADA
Pata muslo braseada servida sobre papa escrachada, salsa romesco y almendras tostadas. Terminado con arvejas y chauchas. 33500.-

OLI'S BURGER
Carne de pastura (170g)
Cebolla caramelizada | Queso Gouda
Pickle de jalapeño | Alioli de la casa
con papas fritas 37600.-
→ Panceta 7800.- →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 Mournay o ensalada Caesar 49200.-
→ Lardo y huevo 7000.-

STEAK FRITES
Centro de ojo de bife a la robata (200g) con salsa a la pimienta y papas fritas terminadas con Reggianito. 59100.-
→Huevo a la plancha 2800.- → Side Caesar 12500.-

POSTRES *ALL DAY*

LESS I'SMORE
Cookie humeda de chocolate y sarraceno, toffee salado, crema y marshmellow quemado. 13000.-

ARROZ con LECHE y FRUTILLAS
Arroz con leche, frutillas maceradas y velo de frutilla y frambuesa. 12800.-

APPLE PIE
Tarta de manzanas tibia, acompañada de crema inglesa de vainilla. 12900.-
→ Helado de crema Jersey o de sambayón. 6300.-

CHEESECAKE de DULCE de LECHE
Cheesecake de dulce de leche y sal. Crumble de cacao con crema batida. 17900.-

TARTA de ALMENDRAS y MORAS
Con crema. 17600.-

PECAN PIE
Pecan pie tibio. Sale con Helado de crema Jersey o Helado de sambayón. 29000.-

BEBIDAS

FRÍAS

AGUA S.PELLEGRINO (500ml) 6900.-
AQA con gas / sin gas / natural 3000.-
ACQUA PANNA (500ml) 6900.-

LIMONADAS

- *MENTA & JENGIBRE* 7800.-
- *SPRITZ DE CEDRÓN* 7200.-
- *MANZANA & CANELA* 7900.-
- *LAVANDA* 7200.-
- *FRAMBUESA & PEPINO* 9800.-

JUGO de NARANJA 7000.-
JUGO VERDE 8400.-
MOCKTAIL de PEPINO 8500.-
VIRGIN PENICILLIN 9500.-
GINGER ALE *BRITVIC* 7000.-
YERBA MATE SPRITZ 6000.-
COCA *ALL INCLUSIVE* c/ hielo & limón 6200.-
CORONA (330ml) 7800.-
CORONA CERO (330ml) 6200.-

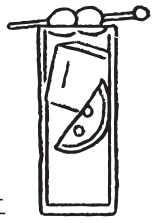
CÓCTELES



NEGRONI 13900.-
GIN TONIC 11900.-
APEROL SPRITZ (8oz.) 13900.-
VERMÚ La Fuerza 11300.-
→ c/ tónica 11300.-
GARIBALDI 12400.-
DIRTY MARTINI 13800.-
COSMOPOLITAN 13800.-
SPICY MARGARITA 13800.-

MENÚ BLOODY MARY

BLOODY MARY 14500.-
SPICY BLOODY MARY 14500.-
BLOODY de la CASA 14500.-
VIRGIN BLOODY MARY 13800.-



VINOS

POR COPA

- Blanco 9500.-
- Tinto 9500.-
- Rosado 9500.-
- Naranjo 9500.-

BLANCOS

Pielihueso Blanco Primero 34700.-
Torrontés, Chardonnay Y Sauvignon Blanc

Luigi Bosca Riesling 45000.-

Universo LB Clarete de guarda
Semillón 32300.-

Luigi Bosca De Sangre 29000.-
Chardonnay, Semillón, Sauvignon Blanc

Mae Sauvignon Blanc 20800.-

Primer Horizonte Trasciende 48400.-
Torrontés

NARANJOS

Ernesto Catena Hippie Love
Chardonnay (250cc) 20800.-

Casa Tano Vpa Sauvignon Blanc 33600.-

Pielihueso Naranjo Torrontés 38100.-

ROSADOS

Pielihueso Primero Petit verdot 37000.-

Matías Riccitelli Clarete 49500.-

TINTOS

Pielihueso Tinto Los Sauces
Malbec / Cabernet Sauvignon 30000.-

Fin del Mundo Organic Pinot noir 32300.-

Mae malbec 20800.-

BURBUJAS

Fin del Mundo Extra Brut
Pinot Noir / Chardonnay 32300.-

CAFETERÍA

CALIENTES

ESPRESSO 5100.-
ESPRESSO DOBLE 5300.-
LUNGO 5100.-
AMERICANO 6300.-
CORTADO (en vaso) 6300.-
MAGIC 6700.-
FLAT WHITE (8oz) 7200.- (12oz) 7800.-
CAPUCCINO (8oz) 7200.- (12oz) 7600.-
LATTE (8oz) 7200.- (12oz) 7600.-
CHAI LATTE (8oz) 7900.-
LATTE *TAHINI & MIEL* (8oz) 11300.-
MATCHA LATTE (8oz) 12100.-
CHOCOLATADA (12oz) 7600.-
MOCACCINO (8oz) 8400.- (12oz) 8700.-
CAFÉ FILTRADO 5900.-

FRÍOS

ESPRESSO TONIC 7200.-
ICED AMERICANO 6300.-
ICED FLAT WHITE 7300.-
ICED LATTE 7500.-
ICED VAINILLA LATTE 9400.-
ICED TAHINI LATTE 11300.-
ICED PB & JELLY LATTE 8700.-
ICED MATCHA FRUTILLA LATTE 12500.-
ICED MAPLE MATCHA LATTE 14500.-
ICED LATTE DE DÁTILES 10600.-
COLD BREW 5900.-
CITRUS COLD BREW 6600.-

Conocé nuestro mostrador.
Especialidad de la casa:
medialunas $3500

INFUSIONES Y TES 9100.-

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 3900.-
LECHE VEGETAL CASERA
Almendra y castañas 2000.-
LECHE VEGETAL *de* AVENA 2000.-

Leche deslactosada sin costo

TIENDA

CAJA DE PETIT ECOLIER
Masa sucrée de almendras, vainilla
y cacao · Selección de chocolates ·
10 unidades por caja.
42900.-

BOLSA CAFÉ OLI
Consultar el café de temporada.
Por Fuego Tostadores (250g.)
32300.-

GOLDEN GRANOLA
La granola que hacemos desde
el inicio de Oli, ahora para acompañarte
todos los días en tu casa.
22000.-

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_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
JEFA DE BARRA Nara Dominguez

W-IFI: OLIBA PASS: unmillondemedialunas

Los precios están en pesos argentinos. No cobramos servicio de mesa.