

DESAYUNOS & MERIENDAS

♦ 9.00 → 12.15 hs ♦ 16.15 → 20.00 hs ♦

- ♦ **BAGEL c/ QUESO CREMA**
Con mermelada de estación. 5200.-
- ♦ **SCONS con MERMELADA
y CLOTTED CREAM**
Clásicos scones ingleses con pasas de uva.
Con mermelada de estación y clotted cream 6500.-
- ♦ **SELECCIÓN de la MEJOR FRUTA** 6800.-
 - ♦ **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 | Hongos a la plancha
Papines | Cavolo nero 19800.-
+ Palta 5900.-
+ Pan de campo 1300.-
 - ♦ **TTJ&Q**
Tostado trufado de jamón y queso 17500.-
 - ♦ **HUEVO ROYALTY**
English muffin | Huevo poché | Gravlox 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 | Tomates cherry
+ Café filtrado (Refill) + Jugo de naranja 24200.-

TODO EL DÍA

♦ 9.00 → 20.00 hs ♦

- ♦ **MEDIALUNA PENSADA**
Jamón y queso | Mostaza antigua. 7600.-
- ♦ **FOSFORITO RELLENO**
Factura tradicional hojaldrada rellena.
Jamón crudo | queso. 8200.-
- ♦ **FOSFORITO DE HONGOS
DUXELLE**
Relleno de conserva de hongos | Duxelle
Queso Cheddar Inglés 17000.-
- ♦ **CHIPÁ PENSADO**
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 | Alcapparras |
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 12300.-
- 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. 13200.-

♦ SOPA de COLIFLOR y HONGOS

Sopa de coliflor y hongos con nueces. 9500.-

♦ CALAMAR y ALUBIAS

Aros de calamar, con base de tomate, chimichurri de hierbas y porotos alubias tipo estofado. 19800.-

♦ CARPACCIO

Carpaccio de centro de ojo de bife con repollitos de bruselas, alcaparras picadas y ralladura de limón 23500.-

EXTRAS

PAN con MANTECA 2600.-

PAPAS FRITAS Con Ketchup 12300.-

ENSALADA VERDE

c/ vinagreta de mostaza y miel. 6500.-

PICANTE 2000.-

♦ SPAGHETTI con POLPETTE al SUGO

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

♦ TRUCHA a la PARRILLA con PAPINES

Trucha a la robata (170g) con salsa de curry verde, papines eschachados y chauchas a la plancha. 39000.-

♦ COQ au VIN MEDITERRÁNEO

Pata muslo de pollo al vino blanco, con cous cous, garbanzos y hongos 37000.-

♦ 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 su gravy, papas fritas y ensalada verde 47000.-

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 23000.-

→ 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.-

POSTRES ALL DAY

♦ AFFOMISÚ

Affogato + Tiramisú 13000.-

♦ STICKY TOFFEE PUDDING

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

♦ ROLL de MANZANA

Wannabe Apple Strudel (sale tibio)

Helado de crema Jersey | Crema inglesa 13200.-

♦ TORTA de QUESO

Torta de queso tipo vasca con higos confitados y uvas maceradas en hibiscus. 14500.-

♦ PECAN PIE con HELADO 23500.-

BEBIDAS

FRÍAS

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

AQA con gas / sin gas / natural 2700.-

ACQUA PANNA (500ml) 6200.-

LIMONADAS

• MENTA & JENGIBRE 6800.-

• CEDRÓN 6200.-

• MANZANA & CANELA 6800.-

• LAVANDA 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 (300ml) 6800.-

CORONA CERO (300ml) 6800.- 

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.-

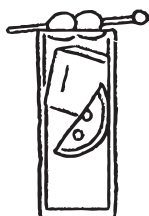
MENÚ BLOODY MARY

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.-

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.-

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 MAPLE MATCHA LATTE 13800.-
ICED LATTE PROTEICO by Diabla 9800.-
COLD BREW 5100.-

Conocé nuestro mostrador.
Especialidad de la casa:
medialunas \$2900

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

BOLSA CAFÉ OLI

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

LIBRO OLI

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