

NININA

Espresso

Ristretto	\$55
Espresso	\$55
Lungo	\$55
Macchiato	\$57
Espresso Doble	\$67
Macchiato Doble	\$70
Cappuccino	\$70
Flat White	\$75
Latte	\$82
Caramel Latte	\$84
Mocha	\$86

Cafés fríos

Cold Brew con o sin leche <i>(café de origen del día)</i>	\$80
Iced Coffee con o sin leche <i>(espresso)</i>	\$82
Iced Ninina <i>(espresso doble, syrup de azúcar mascabo, pimienta de Jamaica y naranja)</i>	\$82
Frappuccino	\$82

Brewing

V60 <i>(1 taza)</i>	\$75
Chemex <i>(2 tazas)</i>	\$150
French Press 2 tazas	\$125
French Press 5 tazas	\$295

Cafés de origen del mes:

- Tarrazu, Costa Rica.
- San Pedro de la Laguna, Guatemala.
- Harrar, Etiopía.
- Mandheling, Sumatra.

Bebidas sin café

Chai latte	\$75
Vaso de leche <i>Entera, descremada o de soja</i>	\$55
Leche, cacao y azúcar mascabo	\$65

Seguinos en Facebook e Instagram: nininabakery

Tés

English Breakfast	\$65
<i>Blend de hebras rotas de té negros de finísima calidad de Assam, India y Ceylon.</i>	
Earl Grey	\$65
<i>Base de té negro de hebras largas de Ceylon y aceite de bergamota.</i>	
Indian Chai	\$65
<i>Base de té negro de Assam con canela en rama, cardamomo, jengibre, pimienta rosa y flores de aciano.</i>	

Sweet Ginger Peach	\$65
<i>Base de té negro de Ceylon con pétalos dorados de girasol de Bulgaria, cubitos de jengibre, maracuyá y durazno.</i>	

Green & Red	\$65
<i>Blend de té verde Sencha de Japón y té Oolong de Taiwán con grosellas, frutillas y frambuesas.</i>	

Marrakech Mint	\$65
<i>Blend de té verdes Gunpowder y Chun Mee de China con hojas de menta.</i>	

Rose Peach	\$65
<i>Blend de té verde Sencha de Japón con flores de naranjo, flores de caléndula, pétalos de rosas blancas y flores de malva.</i>	

Bleu	\$65
<i>Blend de té Oolong de Taiwán y té verde de China con anís estrellado, flores de lavanda del sur de Francia, raíz de regaliz y flores de aciano de Polonia.</i>	

Orange Dragon	\$65
<i>Base de té Oolong de Taiwán con rulos de azahar y la flor del naranjo.</i>	

Orange Pu-erh	\$65
<i>Blend de Pu-erh de Yunnan, China, con frutillas, piel de naranja de España y trocitos de vainilla de Madagascar.</i>	

Imperial Rose	\$65
<i>Base de té blanco Pai Mu Tan de China con pimpollos de rosas rosadas y praliné de avellanas.</i>	

Infusiones

Lemon Flower	\$65
<i>Base de Rooibos de Sudáfrica con lemongrass, flores de jazmín de China y flores de caléndula de Egipto.</i>	

Rooibos Spice	\$65
<i>Base de Rooibos de Sudáfrica con canela en rama, jengibre, hojas de albahaca, pimienta negra, lemongrass, clavo de olor y cardamomo.</i>	

Rooibos Vanilla	\$65
<i>Base de Rooibos de Sudáfrica con vainas de vainilla bourbon de Madagascar.</i>	

Irupe y Tereré	\$65
<i>Yerba mate verde orgánica con cáscara de naranja de la mesopotamia argentina y canela de Sudamérica.</i>	

Café orgánico molido en el momento, variedad de té en hebras de la casa, limonadas con miel orgánica, jugos y licuados sin azúcar ni endulzantes. Todo hecho en el momento que lo pedís.

Agua mineral

Villavicencio 500 cc	\$55
Evian 750 cc	\$110
Badoit 750 cc	\$110

Limonadas

Menta y jengibre	\$70
Pepino	\$70
Arándanos	\$70
Frambuesas	\$70
Frutillas	\$70

Jugos

Naranja o pomelo exprimido	\$65
Ananá, kale, pera, pepino y menta	\$85
Kale, manzana verde,	\$85
limón, menta y jengibre.	
Kiwi, manzana verde y albahaca	\$85

Manzana y jengibre	\$85
Pera y pepino	\$85
Pomelo y pera	\$85

Remolacha, apio, zanahoria,	\$85
manzana verde y arándanos.	

Zanahoria, naranja y jengibre	\$85
---	------

Licuados

Ananá, mango, jugo de naranja	\$85
y un toque de menta.	
Banana, arándanos	\$85
y leche descremada.	
Mango, frutillas y jugo de naranja	\$85
Palta, frambuesas,	\$85
jugo de naranja y limón.	

Desayuno

Disponible todo el día.

Croissant	\$42
Croissant cannelle	\$44
Donut glaseada	\$42
Pain à la crème	\$44
Pain au chocolat	\$44
Croissant con jamón y gruyère	\$70

Canasta de panes artesanales	\$95
<i>Bagel casero, pan de semillas casero, pan alemán multicereal, mermeladas caseras y queso crema.</i>	

Bagel casero con salmón ahumado	\$160
<i>Queso crema con mascarpone y ciboulette.</i>	

Granola casera	\$120
<i>Yogur natural y frutas de estación.</i>	

Huevos de campo benedictinos	\$120
<i>English muffin, panceta ahumada, salsa holandesa y ciboulette.</i>	

Huevos de campo revueltos	\$120
<i>Jamón crudo, rúcula selvática y pan de hierbas casero.</i>	

Omelette	\$120
<i>3 huevos de campo.</i>	
<i>2 ingredientes: jamón cocido, panceta, salmón ahumado, parmesano, gruyère, queso feta de cabra, queso azul, tomate, palta, cebolla de verdeo, espinaca, jalapeño, portobello o nueces.</i>	

Panqueques americanos	\$120
<i>Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.</i>	

Plato de frutas	\$120
<i>Miel orgánica y granola casera.</i>	

Tostadas con palta	\$120
<i>Pan de semillas casero, palta, jugo de lima y aceite de oliva.</i>	

Waffle	\$120
Disponible solo hasta las 3 pm.	
<i>Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.</i>	

Brunch

Para compartir	\$650
--------------------------	-------

Todos los días hasta las 3 pm.
2 cafés o té.
2 cocktails Punch Tea, Aperol Spritz, jugo de naranja o pomelo.
Canasta de panes artesanales o 3 croissants/pain au chocolat.

Huevos de campo revueltos, tostadas con palta o bagel casero con salmón ahumado.

Granola casera, panqueques, plato de frutas o waffle.

NININA

Todos nuestros productos se preparan a diario con recetas perfeccionadas de generación en generación. Para nuestra repostería y pastelería utilizamos azúcar orgánica, huevos de campo, chocolate 70% cacao e ingredientes naturales, sin procesar y sin conservantes.

Tortas

Americana	\$120
<i>Dos gruesas capas de genoise de coco y dulce de leche. - Sin harina -</i>	

Charlie Brown	\$120
<i>Tres capas de genoise de vainilla, mousse de chocolate, mousse de dulce de leche y ganache de chocolate.</i>	

Cheesecake	\$120
<i>Preguntá por nuestra cheesecake del día.</i>	

La Soñada	\$120
<i>Dos capas de bombón de chocolate rellenas con mousse de chocolate amargo, cubierta con ganache de chocolate y rulos de chocolate blanco.</i>	

Lola Mora	\$120
<i>Finas capas de base de avellanas, mousse de chocolate amargo, ganache de chocolate amargo, moras y frambuesas. - Sin harina -</i>	

Madame Chantilly	\$120
<i>Genoise de vainilla, crema chantilly, frutillas y merengue.</i>	

Ninina	\$120
<i>Base de merengue, mousse de chocolate amargo y dulce de leche, crema chantilly, chocolate rallado. - Sin harina -</i>	

Perdición	\$120
<i>Base de merengue, mousse de chocolate, biscuit de chocolate, crema chantilly, frutillas.</i>	

Queen	\$120
<i>Biscuit de chocolate, frambuesas, crema chantilly, merengue con nueces y chocolate, mousse de chocolate semi amargo y praliné de almendras.</i>	

Tartas Mini	\$120
<i>Preguntá por nuestras variedades de cada día.</i>	

Tartufo	\$120
<i>Marquise de chocolate amargo, mousse de chocolate amargo, dulce de leche y merengue italiano. - Sin harina -</i>	

Vera	\$120
<i>Base muy fina, manzana, pasas de uva y crumble de nueces.</i>	

Wifi: ninina
Clave: selvi

Pastelería

Budín de limón	\$65
--------------------------	------

Budín marmolado	\$65
---------------------------	------

Budín de naranja	\$65
----------------------------	------

Pan de banana	\$65
-------------------------	------

Pan de ciruelas	\$65
---------------------------	------

Panneforte	\$65
<i>Almendras, pasas de uva rubias y negras extra chicas y cáscara de naranja. - Sin lácteos -</i>	

Pan de pasas y nueces	\$65
<i>Pasas de uva negras extra chicas y nueces. - Sin lácteos -</i>	

Scone clásico	\$70
-------------------------	------

Scone de arándanos y frambuesas	\$70
---	------

Scone de naranja y chocolate	\$70
--	------

Scone de pera,	\$70
almendras y jengibre.	

Scone de queso	\$70
cheddar estacionado.	

Scone de ajo negro y queso azul	\$70
---	------

Alfajores de maicena	\$60
--------------------------------	------

Cookie de vainilla	\$60
y trozos de chocolate.	

Cookie de avena	\$60
pasas de uva negras extra chicas y nueces.	

Anita de dulce de leche y coco	\$70
--	------

Brownies	\$70
--------------------	------

Linzer	\$70
<i>Base de almendras, avellanas, nueces, cáscara de naranja, chocolate y pasas de uva negras extra chicas, cubierta con mermelada de frambuesas.</i>	

Tarte tatin	\$85
-----------------------	------

Merienda

Para compartir	\$640
--------------------------	-------

Todos los días de 3 pm a 8 pm.
2 cafés o té.
2 jugos, limonadas o licuados.
Porción de torta.
Brownie, anita o tarte tatin.
Scone o budín.
Cookie o alfajor de maicena.
Pan de semillas casero con jamón cocido y gruyère o brioche casero con salmón ahumado.

Eventos:
eventos@ninina.com
Gorriti 4738
T: 4832-0070

NININA

Platos fríos

Plato armenio Selvi \$205
Hummus, babaganush y tabouleh.

Tabla Ninina \$365
Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, morbier, parmesano estacionado, polpetta fior di latte y queso azul.

Ensaladas

Burrata. \$260
Tomates reliquia, zucchini asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.

Kale Caesar con pollo . . . \$230
o langostinos.
Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.

Langostinos. \$230
Palta, berro, rúcula selvática, pomelo y aderezo de mango-jalapeño.

Peras \$220
Endivias, radicchio, rúcula selvática, nueces y queso azul.

Pechuga de pollo al horno \$220
Radicchio, rúcula selvática, espinaca, palta, portobellos, tomates cherry, parmesano y aceite de oliva extra virgen.

Quinoa orgánica y kale . . \$230
Calabaza asada, naranja, cranberries, almendras, queso feta de cabra y aderezo de mandarina. Opcional vegano sin queso \$220

Salmón ahumado \$250
Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal.

Tarta

Tarta del día. \$155
Con guarnición de rúcula selvática y tomates cherry.

Aperitivo de la tarde

Aperitivo para compartir \$435

Todos los días de 6:30 pm a 9:30 pm.

2 Aperol Spritz, Garibaldi, Cynar Julep o cervezas artesanales Belsh. Selección de quesos de alta calidad, fruta seca con miel orgánica y pimienta rosa, aceitunas verdes y negras, dips y panes caseros.

Sandwiches

Jamón cocido y gruyère . \$195
Pan de semillas casero.

Jamón crudo \$215
Polpetta fior di latte, tomates secos, rúcula selvática, aceite de oliva extra virgen y pan de semillas casero.

Pavita casera. \$215
Provolone, palta, radicchio rosso, berro, aderezo de arándanos y pan de semillas casero.

Pechuga de pollo al horno \$215
Gruyère, panceta ahumada, palta, tomate perita, lechuga morada, alioli y pan de semillas casero.

Roast beef casero \$225
Cebolla colorada, morrón rojo asado, rúcula selvática, mayonesa casera y ciabatta casera.

Rolls de tofu orgánico . . . \$195
Fideos vermicelli de arroz, zanahoria, remolocha, pepino, cilantro, menta y aderezo de almendras envuelto en papel de arroz.

Salmón ahumado \$245
Palta, rúcula selvática, eneldo, mascarpone artesanal y brioche casero.

Vegetariano. \$210
Zucchini, berenjena, calabaza, hinojo, polpetta fior di latte, espinaca, pesto y pan de hierbas casero.

Sopas

Calabaza y \$115
manzana verde.

Papa y Puerro \$125

Tomate \$125

Hamburguesas

Carne vacuna \$240
Sugerencia: queso cheddar, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y salsa barbacoa.

Cordero \$245
Sugerencia: queso feta de cabra, cebolla colorada, brotes, espinaca y tzatzik.

Pollo de granja. \$225
Sugerencia: queso parmesano, palta, aceitunas negras, tomate, jalapeño salteado y honey mustard.

Vegana \$220
Sugerencia: palta, tomate, brotes, lechuga morada, salsa de soja y jengibre.

Vegetariana. \$220
Sugerencia: polpetta fior di latte, cebolla de verdeo, tomates secos, portobellos salteados, espinaca y hummus.

Armá tu hamburguesa

En sándwich con pan casero o al plato.

Elegí un queso:
Cheddar, feta de cabra, gruyère, mascarpone, polpetta fior di latte, parmesano, provolone o queso azul.

Elegí hasta cuatro ingredientes:
Aceitunas negras, brotes, cebolla caramelizada, cebolla colorada, cebolla de verdeo, espinaca, huevo de campo, jamón cocido, jalapeño salteado, lechuga morada, palta, panceta ahumada, pepinillos, portobello salteado, rúcula selvática, tomate o tomates secos.

Elegí un aderezo:
Alioli, barbacoa, honey mustard, hummus, ketchup, mayonesa, pesto de albahaca, salsa picante, salsa de soja y jengibre o tzatzik.

Elegí una guarnición:
Papas fritas, batatas fritas o ensalada de rúcula selvática con tomates cherry.

Gorriti 4738
Buenos Aires
Argentina
T: 4832-0070

Platos calientes

Spaghetti \$245
con frutos de mar
Pomodoro, langostinos, navajuelas, berberechos y mejillones.

Risotto con hongos \$245
Girgolas, hongos de pino y portobellos.

Pollo de campo al horno . \$260
Papines asados con ajo y romero.

Salmón rosado \$325
del Pacífico 250g
Espinaca y kale salteados.

Guarniciones

Papas fritas. \$70

Batatas fritas \$70

Espinaca \$90
y kale salteados.

Papines asados \$70

Mini ensalada \$60
de rúcula selvática
y tomates cherry.

Cerveza artesanal Belsh 500 cc

Blond \$120
Suave, dulce y con aromas frutados.

IPA. \$120
Fuerte en sabor y amargor.

Dubbel. \$120
Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.

Tripel \$120
Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.

Witbier. \$120
Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.

Holmberg 2464
Buenos Aires
Argentina

Vinos tintos

Malbec
Riccitelli Vineyard Selection \$450
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2013.

Altos Las Hormigas Terroir \$335
Bodega Altos Las Hormigas, cosecha 2013.

Animal \$335
Ernesto Catena Vineyards, cosecha 2015.

TintoNegro Altamira la Escuela. \$295
Bodega TintoNegro, cosecha 2012.

Hey Malbec \$265
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2015.

Manos Negras Stone Soil Select. \$255
Bodega Manos Negras, cosecha 2012.

El Joven Equilibrista \$225
Bodega El Equilibrista, cosecha 2015.

Andeluna 1300 \$185
Bodega Andeluna, cosecha 2015.

Cabernet Sauvignon

The Apple \$315
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2013.

Saint Felicien. \$285
Bodega Catena Zapata, cosecha 2013.

Vinos blancos

Chardonnay
Angélica Zapata \$405
Bodega Catena Zapata, cosecha 2013.

Animal \$275
Ernesto Catena Vineyards, cosecha 2014.

Manos Negras. \$195
Bodega Manos Negras, cosecha 2014.

Otras cepas

Finca La Linda High Vine \$235
Bodega Luigi Bosca, cosecha 2015.

Luigi Bosca Riesling Las Compuertas \$375
Bodega Luigi Bosca, cosecha 2015.

Luigi Bosca Gewürztraminer. \$285
Bodega Luigi Bosca, cosecha 2013.

The Apple Pinot Grigio \$245
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2015.

Alamos Moscatel de Alejandría \$230
Bodega Catena Zapata, cosecha 2012.

Amalaya Torrontés Riesling \$175
Hess Family Estates, cosecha 2015.

www.ninina.com

NININA

Vinos dulces

Otras cepas
Luigi Bosca Merlot. \$235
Bodega Luigi Bosca, cosecha 2012.

Zuccardi Serie A Syrah \$255
Familia Zuccardi, cosecha 2012.

Manos Negras Pinot Noir \$225
Bodega Manos Negras, cosecha 2013.

Barrandica Vista Flores
Selection Pinot Noir. \$170
Bodega Antucurá, cosecha 2015.

Zuccardi Serie A Bonarda \$255
Familia Zuccardi, cosecha 2014.

Colonia Las Liebres Bonarda \$185
Bodega Altos Las Hormigas, cosecha 2014.

Cortes

D.V. Catena Cabernet Malbec \$405
Bodega Catena Zapata, cosecha 2014.

2km Malbec-Cabernet Franc \$395
Finca Beth, cosecha 2013.

Finca La Linda Smart Blend \$235
Bodega Luigi Bosca, cosecha 2012.

Vinos rosados

Hey Rosé. \$210
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2015.

Amalaya Malbec Torrontés \$175
Hess Family Estates, cosecha 2015.

Vinos por copa

El Joven Equilibrista Malbec \$100
Bodega El Equilibrista, cosecha 2015.

Colonia Las Liebres Bonarda \$100
Bodega Altos Las Hormigas, cosecha 2014.

Manos Negras Chardonnay \$100
Bodega Manos Negras, cosecha 2014.

Amalaya Torrontés Riesling \$100
Hess Family Estates, cosecha 2015.

Hey Rosé. \$100
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2015.

Saint Felicien Semillón Doux. \$100
Bodega Catena Zapata, cosecha 2012.

Malamado Malbec. \$100
Familia Zuccardi.

Cruzat Clásico Extra Brut \$100
Bodega Cruzat.

Vinos dulces

Saint Felicien Semillón Doux. \$300
Bodega Catena Zapata, cosecha 2012.

Malamado Malbec. \$215
Familia Zuccardi.

Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut \$270
Bodega Cruzat.

Philippe Caraguel Extra Brut Rosé . . . \$240
Bodega Philippe Caraguel.

TintoNegro Brut Nature \$225
Bodega TintoNegro.

Cocktails

Beet Martini. \$125
Vodka, maraschino, jugo de remolacha y pomelo y clara de huevo.

Royal Bermuda \$120
Ron blanco, licor de naranja, jugo de lima y almíbar de falernum.

Punch Tea \$130
Ron añejo, licor de casís, té Earl Grey, jugo de arándanos y lima y canela en rama.

Algonquin \$130
Bourbon, vermut dry italiano y puré de ananá.

Orange English Mule. \$125
Gin inglés, jugo de lima y gingerbeer casero.

Bee's Knees #9 \$145
Cognac VS, bitter aromático, jugo de naranja y almíbar de miel orgánica.

Ninina \$150
Mezcal, licor de mandarina, iced coffee y jugo de mandarina.

House Negroni \$115
Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.

Aperol Spritz \$130
Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.

Garibaldi \$130
Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.

Cynar Julep. \$115
Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.

Gin Tonic \$140
Gin inglés, agua tónica, salvia y una rodaja de lima.

info@ninina.com