



Menu
Afterwork society by Jigger



Jigger Food & Cocktail Bar
It suits you.

Nel cuore di uno dei quartieri più dinamici e in forte crescita di Milano, Il Jigger Food & Cocktail Bar cambia d'abito per diventare uno dei più esclusivi cocktail bar di Milano.

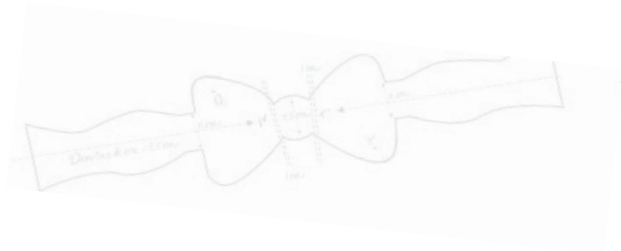
Il Jigger Food & Cocktail Bar combina la forma del tradizionale strumento di misurazione utilizzato fin dal passato da esperti mixologisti con quella elegante e distintiva del papillon

In the heart of one of the most dynamic and fastest growing districts of Milan, Jigger Cocktail Bar promises to become one of the most exclusive and trendiest cocktail bars in the city.

Jigger Food & Cocktail Bar combines the shape of the traditional measurement instrument used by cocktail makers through time and history, with the elegant and distinctive shape of a bowtie.

Disponibile ogni giorno dalle 10:00 alle 17:30

Available every day from 10:00 am to 5:30 pm



Menu

Afterwork society by Figger

Salads

INSALATA GRECA 10 €

Insalata riccia, feta greca, olive nere, cetrioli, origano, cipolla rossa

GREEK SALAD

Frisée salad, greek feta cheese, black olives, cucumber, red onions and organ



INSALATA TIROLESE 10 €

Cavolo cappuccio, cumino, speck croccante, crostini di pane nero, cubetti di formaggio Edam

TYROLEAN SALAD

Cabbage, cumin, crispy bacon, brown bread croutons, Edam cheese cubes



CAESAR SALAD 12 €

Lattuga romana, pollo grigliato, bacon, crostini di pane, caesardressing, scaglie di grana

CAESAR SALAD

Lettuce, grilled chicken, bacon, croutons, ceasar salad dressing and Grana Padana cheese flakes



INSALATA THAIANDESE 12 €

Lattuga, gamberetti, ananas, cocco rapè, germogli di soia

THAI SALAD

Lettuce, shrimps, pineapple, grated coconut and soy sprouts



INSALATA ROSSA 12 €

Radicchio trevisano, crema di aceto balsamico, scaglie di grana, bacche di goji, mela stark e noci

THE RED SALAD

Trevison chicory, balsamic vinegar, cream, parmesan cheese flakes, goji berries, stark apple and nuts



*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season

Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti

We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included


BALANCE
by MELIÀ



Menu

Afterwork society by Jigger

Hamburger

200 gr di Angus* accompagnati da patatine fritte, scegliendo tra una delle nostre salse fresche mayonnaise, yogurt, pomodoro montato e aioli

200 gr Angus Beef* served with french fries, choosing from one of our fresh sauces mayonnaise, yogurt, tomato mousse and aioli

CLASSIC BURGER 12 €

Pomodoro, lattuga, maionese, ketchup

Tomato, lettuce, mayonnaise and ketchup

CHEESEBURGER 13 €

Pomodoro, lattuga, maionese, ketchup, cheddar

Tomato, lettuce, mayonnaise, ketchup and cheddar cheese

FISHBURGER 16 €

Salmone aneto, salsa yogurt all' erba cipollina, insalata di cavolo rosso, avocado

Dill salmon, chive yogurt sauce, red cabbage salad, avocado, mustard seeds



DOPPIO BURGER VEGANO 14 €

Soia, hummus di ceci, pomodoro, lattuga, tofu

Soy, chickpea hummus, tomato, lettuce, tofu



BISMARCKBURGER 16 €

Pomodoro, lattuga, maionese, ketchup, uovo fritto, asparagi grigliati

Tomato, lettuce, mayonnaise, ketchup, fried egg, grilled asparagus



TEXMEXBURGER 16 €

Peperoni arrosto, cipolla rossa caramellata, crema di fagioli neri e chili, cheddar, avocado

Roasted peppers, caramelised red onion, creamed black beans and chili, cheddar cheese, avocado



CHICKENBURGER 14 €

Pollo panato, maionese, ketchup, pomodoro e lattuga

Breaded chicken breast, mayonnaise, ketchup, tomato and lettuce

SMOCKEDBURGER 16 €

Salsa barbeque, bacon, scamorza affumicata, radicchio trevisano

Barbeque sauce, bacon, smoked cheese, chicory from Treviso

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season

Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti

We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included




BALANCE
by MELIÀ

Menu

Afterwork society by Figger

Trays

TAGLIERE DI SALUMI 12 €

con verdure all'agro

ITALIAN COLD CUTS TRAY

with sour vegetables

TAGLIERE MISTO 13 €

salumi e formaggi

MIX TRAY

mix cold cuts and cheeses

TAGLIERE DI FORMAGGI 14 €

con miele e noci

MIX CHEESES TRAY

with honey and nuts

Deep Fried

*PANZEROTTI 8 €

pomodoro e mozzarella

*SAVOURY TURNOVER

with tomato and mozzarella

*ARANCINI 10 €

alla siciliana

*RICE BALLS

tuffed with mozzarella cheese and ragout

*BOCCONCINI 10 €

di bufala panate su pomodoro montato

*SMALL BUFFALO CHEESE BALLS

with tomato mousse

*JULIENNE 12 €

di pollo panato con salsa aioli

*JULIENNE

breaded chicken with aioli sauce

*FRITTO 16 €

di calamari e zucchine

*DEEP FRIED

calamari and courgettes

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season

Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti

We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included



Chef's Recommendation
Raccomandato dallo Chef

Dairy Free
Senza Lattosio

Gluten Free
Senza Glutine

Heart Friendly
Cuore Sano

Spicy
Piccante

Vegetarian
Vegetariano


BALANCE
by MELIÀ

Menu

Afterwork society by Jigger

Sandwich

TOAST CLASSICO 9 €

Prosciutto cotto e formaggio

CLASSIC TOAST

Ham and cheese

JIGGER BAGUETTE 9 €

Baguette*, crudo di Parma, brie, pomodoro, lattuga, salsa rosa

JIGGER BAGUETTE

Baguette*, Parma ham, brie, tomato, lettuce and pink sauce

TORTILLA ALLA MESSICANA 10 €

Striscioline di pollo marinato, peperoni arrostiti, guacamole e cheddar



MEXICAN TORTILLAS

Marinated chicken strips, roasted bell peppers, guacamole and cheddar cheese

AMERICAN BAGEL 11 €

Bagel*, prosciutto di tacchino, cipolla, uovo fritto, iceberg, bacon, philadelphia

AMERICAN BAGEL

Bagel*, turkey ham, onion, fried egg, iceberg lettuce, bacon and philadelphia cream cheese

CLUB SANDWICH 12 €

Pollo, maionese, lattuga, pomodoro, bacon, uovo sodo

CLUB SANDWICH

Chicken salad, tomato, bacon, boiled egg

DANISHSMOERREBROD 12 €

Pane di segale tostato, burro salato, salmone affumicato, cetrioli, uovo sodo, aneto



DANISHSMOERREBROD

Toasted rye bread, salted butter, smoked salmon, cucumber, boiled egg and dill

STEAK SANDWICH 15 €

Manzo, iceberg, maionese, senape, pomodoro, cipolla

STEAK SANDWICH

Beef, iceberg lettuce, mayonnaise, mustard, tomato and onion

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season

Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti

We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included




BALANCE
by MELIÀ

Menu

Afterwork society by Figger

First Course

PENNE AL POMODORO E BASILICO 8 €
PENNE PASTA WITH TOMATO AND BASIL



I LEGUMI DEL GIORNO 8 €
CLASSIC BEANS SOUP



***ZUPPA DI VERDURE, CROSTINI ALL' AGLIO 8 €**
***VEGETABLE SOUP WITH GARLIC FLAVOURED CROUTONS**



LINGUINE AL PESTO GENOVESE 9 €
LINGUINE WITH PESTO



SPAGHETTI ALLA CARBONARA 10 €
SPAGHETTI CARBONARA

RAVIOLI NERI DI SALMONE, BISQUE DI GAMBERI ED ERBA CIPOLLINA 11 €
BLACK SALMON RAVIOLI, SHRIMP BISQUE AND CHIVES



Meats

RIBS DI MAIALE IN SALSA BARBEQUE 20 €
BARBEQUE FLAVOURED PORK RIBS



PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 20 €
GRILLED CHICKEN BREAST



***ARROSTICINI D' AGNELLO 21 €**
***TENDER SKEWERS OF LAMB**



ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA 24 €
GRILLED RIBEYE STEAK



*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati
*Frozen products may be used out of season
Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti
We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included



Chef's Recommendation
Dairy Free
Gluten Free
Heart Friendly
Spicy
Vegetarian
Raccomandato dallo Chef
Senza Lattosio
Senza Glutine
Cuore Sano
Piccante
Vegetariano


BALANCE
by MELIÀ

Menu

Afterwork society by Figger

Fish

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA 22 €
GRILLED SALMON FILLET



FILETTO DI BRANZINO AL FORNO
CON ERBE FINI 24 €
SEA BASS FILLET WITH FINE HERBS



***CUORE DI MERLUZZO IN Crosta DI**
SESAMO NERO 24 €



***COD HEART IN BLACK SESAME CRUST**

CRUDO DI PESCE DEL GIORNO 25 €
RAW FISH OF THE DAY



Siders

***PATATITE FRITTE 5 €**
FRENCH FRIES



PATATE AL CARTOCCIO 5 €
POTATOES IN FOIL



INSALATA MISTA 5 €
MIXED SALAD



***SPINACI SALTATI 5 €**
SAUTEED SPINACH



VERDURE ALLA GRIGLIA 5 €
GRILLED VEGETABLES



LE NOSTRE SALSE FRESCHE 2 €

maionese, yougurt, pomodoro montato e aioli

OUR HOMEMADE SAUCES

choosing from one of our fresh sauces mayonnaise, yogurt,
tomato mousse and aioli

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season

Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti

We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included



BALANCE
by MELIÀ

Menu
Afterwork society by Jigger

Desserts

LE PROPOSTE DELLA NOSTRA PASTICCERA 6 €
PASTRY CHEF SELECTION



MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 6 €
FRUIT SALAD



CREMA CATALANA 6 €
CATALAN CREAM

PICCOLO TIRAMISÙ 6 €
SMALL TIRAMISU

Ho dei gusti semplicissimi.
Mi accontento sempre del meglio

I have the simplest tastes.
I am always satisfied with the best.

(Oscar Wilde)

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati
*Frozen products may be used out of season
Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti
We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included


BALANCE
by MELIÀ

     
Chef's Recommendation Dairy Free Gluten Free Heart Friendly Spicy Vegetarian
Raccomandato dallo Chef Senza Lattosio Senza Glutine Cuore Sano Piccante Vegetariano



Menu

Afterwork society by Jigger

Bevande

ACQUA MINERALE / MINERAL WATER

San Pellegrino / Panna (25cl.) 2,5 €

San Pellegrino / Panna (75cl.) 5 €

BIRRA / BEER

Moretti 0 non-alcoholic beer 6 €

Nastro Azzuro, Budweiser, Corona Extra, Becks 7 €

Birra alla spina / Draft beer 0,21cl. 4,5 €

Birra alla spina / Draft beer 0,41cl. 8,5 €

Birra senza glutine Daura / Gluten Free beer 9 €

Birra Artigianale 9 €

BIBITE / SOFT DRINKS 5 €

Coca-Cola (Original, Life, Zero), Soda, Ginger ale, Tonic water, Lemon, Sprite, Chinotto, Fanta, Ginger Beer

SPREMUTE FRESCHE / FRESH JUICES 6 €

Arancia / Orange

Pompelmo / Grapefruit

CENTRIFUGA DI VERDURA E DI CAROTE / VEGETABLE AND CARROTS SMOOTHIE 12 €

SUCCHI / JUICES 5 €

Mela / Apple, Pera / Pear, Pomodoro / Tomato, Arancia / Orange,

Pesca / Peach, Ace, Pompelmo / Grapefruit, Ananas / Pineapple

CAFFETTERIA / COFFEE & TEA

Espresso, Espresso d'Orzo 2,5 €

Decaffeinato / Decaffeinated coffee 2,5 €

Americano 3,5 €

Caffé Ginseng 3 €

Cappuccino 3 €

Latte macchiato / Milk with coffee 3,5 €

Cioccolata / Hot chocolate 3,5 €

Té / Tea 5 €

Té Deteinato / Detheinated Tea 5 €

Tisane / Herbal & fruit infusion 5 €

Caffé freddo / Iced coffee 5 €

Latte e menta freddo / Cold milk with mint 5 €

Irish coffee 10,5 €



Menu
Afterwork society by Jigger

Vini al calice

VINI BIANCHI / WHITE WINE

- Passerina – Monti Guidi (Abruzzo) 7 €
- Pinot Grigio – Vidussi (Friuli Venezia Giulia) 7 €
- Verde Oro – La Forance (Toscana) 7 €
- Ornella Langhe Rosato – Garesio (Piemonte) 7 €
- Blanc Fumè - Wallenburg (Trentino) 7 €

VINI ROSSI / RED WINE

- Merlot Collio – Vidussi (Friuli Venezia Giulia) 7 €
- Monplaisir – Montresor (Veneto) 7 €
- Rosso del Golfo Bolgheri – La Forance (Toscana) 12 €
- Nizza – Garesio (Piemonte) 12 €
- Amarone Della Valpolicella – Montresor (Veneto) 15 €

SPUMANTI E CHAMPAGNE /

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

- Prosecco Martini (Veneto) 9 €
- Champagne Bouteillez Vignon Brut (Francia) 11 €
- Champagne Bouteillez Vignon Rosè (Francia) 13 €

