



## Oli Mazi betekent: Met z'n allen!

Geïnspireerd door de moderne Griekse keuken in steden als Athene, biedt Oli Mazi een shared dining experience met eigentijdse presentaties van onze chef-kok Nikos Chalos.

Geniet van onze gasturigheid en de unieke Mediterrane culinaire creaties.

We wensen u een fijne avond!

## CHEF'S CHOICE.

Weet je niet wat je moet kiezen uit al het lekkers? Laat je meenemen op een culinaire reis met de favoriete gerechten van Chef Nikos. Zeven gerechten om te delen met je tafelgenote(n).

€ 52,50 per persoon (exclusief dessert)

€ 62,50 per persoon (inclusief dessert)

Eet je liever vegetarisch of heb je allergieën? Geef het ons door!

## BITES

Pita & dips ✓ Amandel skordalia & makreel tarama	8,5	Feta saganaki (4st) ✓ Krokante feta - zwarte sesam - abrikozenjam	10
Tonijn tostada (2st) Tartaar - ladolemono - tarama - sjalot - haringkuit	9,5	Brioche kokkinisto (2st) Pulled rund - tomaat - laurier - graviera - bieslook	11
Crispy Garides Argentijnse garnaal - krokante kappertjes - knoflook mayo	13,5	Melitzana kataifi ✓ Krokante aubergine - chipotle - harissa - Griekse yoghurt	11,5
Iberico souvlaki (2st) Tzatziki - pimenton - citroen	10		

## DISHES

Harder ceviche Granny smith - boerenkool - walnoot mayo - sjalot - boekweit	16	Ochtopodi "Stifado" Gestooft octopus - pruim tomaat - meloes ui - mavrodaphne	21
Steak tataki "Moussaka" Aubergine - tomaat - bechamel - krokante aardappel - kaneel - nootmuskaat	16	Heilbot Paling beurre blanc - brandade - krokante mosterd - zeebaan	18,5
Peer & Mastello ✓ Grillkaas uit Chios - kweepeer - rucola - hazelnoot - Kretaanse balsamico	13,5	Truffel Kritharotto ✓ Orzo - paddestoelen - zwarte truffel - kefalotiri - tijm	15
Spiced Butternut Squash ✓ Pompoen - galotiri - kumquat - vadouvan - pompoenpit	14	Roasted spitskool ✓ Karnemelk - pinda - crispy chili - Griekse yoghurt - limoen	13
Pantzaria ✓ Rode biet - gele biet - witte druif - amandel skordalia	13,5	Maiskip Gevogelte jus - little gem - roseval - graviera - oregano	20
Zoete aardappel & Burrata ✓ Oesterzwam - pijnboompit - basilicum - citroen	14,5	Hertfilet Winterpeen - stoof - bladerdeeg - witlof - sinaasappel - hert jus	25,5

## SIDES

Frites met homemade mayo ✓ Griekse style: +€2 met oregano - graviera	5,5
Spruiten ✓ Feta - Griekse honing - crispy chili - amandel	7,5

## DESSERT

Oli Mazi's Dame Blanche Pure chocolade - Madagaskar vanille roomijs - dulce de leche - amandel	12
Mandarinopita Mandarijn - zwarte kardemom roomijs - pistache - gel - crumble	11



## Oli Mazí means: All together!

Inspired by modern Greek cuisine in cities like Athens, Oli Mazí offers a shared dining experience with contemporary presentations by our chef Nikos Chalos. Today we invite you to enjoy our hospitality and unique Mediterranean culinary creations.

We wish you a lovely evening!

## CHEF'S CHOICE.

Don't know what to choose from our menu? Go on a culinary journey with Chef Nikos' favorite dishes. Seven plates to share together with your table companion(s).

€ 52,50 per person (excluding dessert)

€ 62,50 per person (including dessert)

Vegetarian or allergies? Please let us know!

## BITES

Pita & dips ✓ Almond skordalia & mackarel tarama	8,5	Feta saganaki (4pcs) ✓ Crispy feta - black sesame - apricot jam	10
Tuna tostada (2pcs) Tartare - ladolemono - tarama - shallot - herring roe	9,5	Brioche kokkinisto (2pcs) Pulled beef - tomato - laurel - graviera - chives	11
Crispy garides Argentinean prawn - capers - garlic mayonnaise - parsley	13,5	Melitzana kataifi ✓ Crispy eggplant - chipotle - harissa - Greek yoghurt	11,5
Iberico souvlaki (2pcs) Tzatziki - pimenton - lemon	10		

## DISHES

Grey mullet Granny smith - kale - walnut mayo - shallot - buckwheat	16	Ochtapodi "Stifado" Stewed octopus - plum tomato - melous onion - mavrodaphne	21
Steak tataki "Moussaka" Eggplant - tomato - bechamel - crispy potato - cinnamon - nutmeg	16	Halibut Eel beurre blanc - brandade - crispy mustard - salty fingers	18,5
Peer & Mastello ✓ Cheese from Chios - quince - arugula - hazelnut - Cretan balsamic	13,5	Truffle Kritharotto ✓ Orzo - mushroom - black truffle - kefalotiri - thyme	15
Spiced Butternut Squash ✓ Pumpkin - galotiri - kumquat - vadouvan - pumpkin seeds	14	Roasted cabbage ✓ Buttermilk - peanut - crispy chili - Greek yoghurt - lime	13
Pantzaria ✓ Red beetroot - yellow beetroot - white grape - almond skordalia	13,5	Cornfed chicken Poultry gravy - little gem - roseval - graviera - oregano	20
Sweet potato & Burrata ✓ Oyster mushroom - pine nuts - basil - lemon	14,5	Deer filet Winter carrot - stew - puff pastry - chicory - orange - deer gravy	25,5

## SIDES

Fries with homemade mayo ✓ Greek style: +€2 with oregano - graviera	5,5
Brussel sprouts ✓ Feta - Greek honey - crispy chili - almonds	7,5

## DESSERT

Oli Mazí's Dame Blanche Dark chocolate - Madagascar vanilla ice cream - dulce de leche - almonds	12
Tangerineopita Tangerine - black cardamom ice cream - pistachio - gel - crumble	11