



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 gastvrijheid 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 verrassen door de favoriete creaties van Chef Nikos. Een zorgvuldig samengesteld menu om te delen met je tafelgenoten.

7 gangen – € 56,50 p.p. (exclusief dessert)

8 gangen – € 66,50 p.p. (inclusief dessert)

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

BITES

Pita & dips ✓ Skordalia & forel tarama	8.5	Feta saganaki (4st) ✓ Krokante feta - zwarte sesam - kumquat	10
Tonijn "Pita gyros" (2st) Pita - gerookte yoghurt - oregano - rode ui - salsa	12	Brioche Stifado (2st) Konijnenbout - meloes ui - kruidnagel mayonaise - Mavrodaphne	13
Shark attack! (4st) Krokante hondshaai - zwarte knoflook skordalia - vadouvan - peterselie	12	Kolokithakia ✓ Krokante courgette - groene kruiden mayo - piment d'espelette - kefalotiri	10
Iberico souvlaki (2st) Tzatziki - pimentón - citroen	11		

DISHES

Crudo (daily selection) Changes often, always worth it. Just ask our team.	17	Ochtapodi "Bloody Mary" Gegrilde octopus - horta - bleekslederij - tomaat - tsipouro - tabasco	22
Steak tartaar "Moussaka" Diamanthaas - tomaat - aubergine - aardappel - mosterd - kaneel	17	Garides "Saganaki" Argentijnse garnaal - tomaat - bisque - feta - basilicum	21
Burrata & Dadel ✓ Rucola - ingelegde rode ui - zonnebloempit - krokante filo - sesam	14	Oli Mazi's Risotto ✓ Bloemkool - zwarte truffel - tallegio - pecan - peterselie	16
BBQ Spitskool ✓ Feta beurre blanc - amandel - gremolata - karnemelk - chili	14	Melitzana ✓ Aubergine - schapenyoghurt - limoen - jalapeño - pijnboompit - koriander	14.5
Roasted Venkel "Savouro" ✓ Koolrabi - gezouten citroen - Griekse yoghurt - Korinthische rozijn - rozemarijn	14.5	Papia Eendfilet - slow cooked eend - paccheri - tomaat - Metsovene	25.5
Mushroom party ✓ Eekhoorntjesbrood beurre blanc - verse paddestoelen - tijm - peterselie	18	Grain-fed entrecote Polenta - roodlof - Parmezaanse kaas - salie-pancetta jus	27.5

SIDES

Frites met homemade mayo ✓ Griekse style: +€2 met za'atar - graviera	5.5
Pompoen ✓ Honing - manouri - pompoenpit - laurier - kardemom	7.5

DESSERT

Salted Pistachio "Cheesecake" Kataifi - laurier roomijs - pure chocolade kletskop - Kretaanse olijfolie	12.5
Bougatsa & Stoofpeer Vanille custard - pastinaak - witte chocolade - filo - kaneel	12



Oli Mazi means: All together!

Inspired by modern Greek cuisine in cities like Athens. Oli Mazi 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.

Having trouble choosing? Allow Chef Nikos to guide you through his favorite creations. A refined selection of dishes, thoughtfully composed for sharing. Full of flavour and meant to be enjoyed together.

7 courses – € 56.50 p.p. (excluding dessert)

8 courses – € 66.50 p.p. (including dessert)

Vegetarian or allergies? Please let us know!

BITES

Pita & dips ✓ Skordalia & trout tarama	8.5	Feta saganaki (4pcs) ✓ Crispy feta - black sesame - kumquat	10
Tuna "Pita gyros" (2pcs) Pita - smoked yoghurt - oregano - red onion - salsa	12	Brioche Stifado (2pcs) Rabbit stew - melouse onion - clove mayonaise - Mavrodaphne	13
Shark attack! (4pcs) Small spotted shark - black garlic skordalia - vadouvan - parsley	12	Kolokithakia ✓ Crispy zucchini - green herbs mayonaise - piment d'espelette - kefalotiri	10
Iberico souvlaki (2pcs) Tzatziki - pimentón - lemon	11		

DISHES

Crudo (daily selection) Changes often, always worth it. Just ask our team.	17	Ochtopodi "Bloody Mary" Grilled octopus - horta - celery - tomato - tsipouro - tabasco	22
Steak tartaar "Moussaka" Beef - tomato - eggplant - potato - mustard - cinnamon	17	Garides "Saganaki" Argentinean shrimp - tomato - bisque - feta - basil	21
Burrata & Date ✓ Arugula - pickled red onion - sunflower seeds - crispy filo - sesame	14	Oli Mazi's Risotto ✓ Cauliflower - black truffle - tallegio - pecan - parsley	16
BBQ Cabbage ✓ Feta beurre blanc - almond - gremolata - butter milk - chili	14	Melitzana ✓ Eggplant - sheep yoghurt - lime - jalapeño - pine nut - coriander	14.5
Roasted Fennel "Savouro" ✓ Kohlrabi - preserved lemon - Greek yoghurt - Corinthian raisin - rosemary	14.5	Papia Duck fillet - slow cooked duck - paccheri - tomato - Metsovone	25.5
Mushroom party ✓ Porcini beurre blanc - fresh mushrooms - thyme - parsley	18	Grain-fed entrecote Polenta - radicchio - Parmesan cheese - sage-pancetta gravy	27.5

SIDES

Fries with homemade mayo ✓ Greek style: +€2 with za'atar - graviera	5.5
Pumpkin ✓ Honey - manouri - pumpkin seeds - laurel - cardamom	7.5

DESSERT

Salted Pistachio Cheesecake Kataifi - laurel ice cream - dark chocolate kletschop - Cretan olive oil	12.5
Bougatsa & Pear Vanilla custard - parsnip - white chocolate - filo - cinnamon	12