



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 – € 52,50 p.p. (exclusief dessert)

8 gangen – € 62,50 p.p. (inclusief dessert)

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

BITES

Pita & dips Kappertjes skordalia & forel tarama	8.5	Feta saganaki (4st) ✓ Krokante feta - zwarte sesam - blauwe bes	10
Toast ossenhaas (2st) Bladerdeeg - chimichurri - kumquat - avocado - mais - chili	13	Brioche haring (2st) Hollandse Nieuwe - forel tarama - Amsterdams zuur - haringkuit	11
Shark attack! (4st) Krokante hondshaai - kappertjes skordalia - limoen - peterselie	12	Kolokothakia ✓ Krokante courgette - groene kruiden mayo - piment d'espelette - kefalotiri	10
Iberico souvlaki (2st) Tzatziki - pimentón - citroen	10	Asetra "House of Caviar" 10gr Brioche - Griekse yoghurt - citroen	29.5

DISHES

Crudo (daily selection) Changes often, always worth it. Just ask our team.	16	Ochtapodi "Bloody Mary" Gegrilde octopus - horta - bleekslederij - tomaat - tsipouro - tabasco	21
Kalfs tartaar Kalfsmuis - eidooier - bieslook - crème fraîche - citroen - zuurdesem	16	Oli Mazi's Surf & Turf Langoustines - kippendij - king boleet - gember beurre blanc	19.5
Spanakopita salade ✓ Baby spinazie - feta - bosui - dille - amandel - sesam - krokante filo	13.5	Risotto a la Polita ✓ Arborio - artisjok - wortel - citroen - dille - peterselie	15
Fleur de courgette Courgettebloem - anthotiro - pancetta - ansjovis - garnaal - broodkruim	14.5	Melitzana ✓ Aubergine - schapenyoghurt - jalapeño - pijnboompit - koriander	14
Roasted Venkel "Savouro" ✓ Koolrabi - gezouten citroen - Griekse yoghurt - Korinthische rozijn - rozemarijn	13.5	Lamsfilet Lamsnek - lamszwezerik - bloemkool - paprika - amandel - lamjus	25.5
Tomaat & Burrata ✓ Groene asperges - texturen van tomaat - Kretaanse balsamico - basilicum	16	Grain-fed entrecôte Bimi - knoflook mousseline - bospeen - citroen - gerookte jus	24.5

SIDES

Frites met homemade mayo ✓ Griekse style: +€2 met za'atar - graviera	5.5
Watermeloen salade ✓ Feta - munt - Kretaanse balsamico - zonnebloempit	7.5

DESSERT

Salted Pistachio Cheesecake Kataifi - vijg - laurier roomijs - pure chocolade kletskop - Kretaanse olijfolie	12
Fraula Aardbei - creme suisse - basilicum roomijs - vanille - PX - notencrunch	11.5



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 – € 52.50 p.p. (excluding dessert)

8 courses – € 62.50 p.p. (including dessert)

Vegetarian or allergies? Please let us know!

BITES

Pita & dips ✓ Caper skordalia & trout tarama	8.5	Feta saganaki (4pcs) ✓ Crispy feta - black sesame - blueberry	10
Toast tenderloin (2pcs) Puffed pastry - chimichurri - kumquat - avocado - corn - chili	13	Brioche herring (2pcs) Dutch herring - trout tarama - pickles - herring roe	11
Shark attack! (4pcs) Small spotted shark - caper skordalia - lime - parsley	12	Kolokithakia ✓ Crispy zucchini - green herbs mayonaise - piment d'espelette - kefalotiri	10
Iberico souvlaki (2pcs) Tzatziki - pimentón - lemon	10	Asetra "House of Caviar" 10gr Brioche - Griekse yoghurt - citroen	29.5

DISHES

Crudo (daily selection) Changes often, always worth it. Just ask our team.	16	Ochtapodi "Bloody Mary" Grilled octopus - horta - celery - tomato - tsipouro - tabasco	21
Veal tartare Veal topside - egg yolk - crème fraîche - lemon - chives - sourdough	16	Oli Mazi's Surf & Turf Langoustines - chicken thigh - eryngii - ginger beurre blanc	19.5
Spanakopita salad ✓ Baby spinach - feta - spring onion - dill - almond - sesame - crispy filo	13.5	Risotto a la Polita ✓ Arborio - artichoke - carrot - lemon - dill - parsley	15
Fleur de courgette Zucchini flower - anthotiro - pancetta - anchovies - gamba - panko	14.5	Melitzana ✓ Eggplant - sleep yoghurt - jalapeño - pine nut - coriander	14
Roasted Fennel "Savouro" ✓ Kohlrabi - preserved lemon - Greek yoghurt - Corinthian raisin - rosemary	14	Lamb fillet Lamb neck - lamb sweetbread - paprika - bloemkool - almond - lamb jus	25.5
Tomato & Burrata ✓ Green asparagus - textures of tomato - Cretan balsamic - basil	16	Grain-fed entrecôte Bimi - garlic mousseline - carrot - lemon - smoked jus	24.5

SIDES

Fries with homemade mayo ✓ Greek style: +€2 with za'atar - graviera	5.5
Watermelon salad ✓ Feta - mint - Cretan balsamic - sunflower seeds	7.5

DESSERT

Salted Pistachio Cheesecake Kataifi - fig - laurel ice cream - dark chocolate kletschop - Cretan olive oil	12
Fraula Strawberry - crème suisse - basil ice cream - vanilla - PX - nut crunch	11.5