



Oli Mazi betekent met elkaar of samen!

Bij ons eet je smakvolle seizoensgerechten met een Griekse twist. De gerechten zijn om te delen, zoals dat in Griekenland ook wordt gedaan.

Wij wensen jullie een smakelijke avond toe!

BITES

Mediterrane olijven	5,5
Vadouvan cashewnoten	5
Pitabrood en dips Tzatziki - makreel tarama - rode linzen hummus	9,5
OLI MAZI's mini burger Wagyu - brioche - little gem - graviera - ui compote - oregano mayonaise	13,5
Kolokithakia Krokante courgette - Griekse yoghurt - dille - citroen	8,5
Metsovone bitterbal Gerookte kaas uit Metsovo - tomaten jam - crispy pancetta	10
IBERICO souvlaki Pimenton - oregano - citroen - tzatziki	9,5
Gerookte paling Pani puri - tarama - zilverui - Kretaanse balsamico	10

FROM YIAYIA'S GARDEN

Bieten & Mastello Rucola - grillkaas uit Chios - aged balsamico - rode ui - zonnebloempit	13,5
OLI MAZI's Choriatiiki Tomaat - courgette - olijf crumble - barrel aged feta - Pamako olijfolie	13,5
Truffel risotto Beukenzwam - kastanje champignon - mon chou - kefalotiri	13
Imam Bayildi Aubergine - tomaat - amandel - paprika - knoflook - munt	12,5
Burrata Fournou Oesterzwam - citroen - piment d'espelette - zuurdesem	11,5
Roasted pompoen Manouri - macadamia - granaatappel - bieslook - chili	11,5
Friet met oregano mayonaise Griekse stijl: met feta en pimenton	5,5 + 2

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).

€ 45 per persoon (exclusief dessert)

€ 55 per persoon (inclusief dessert)

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

THE AEGEAN COAST

Yellowtail kingfish Pimientos de padrón - ladolemono - boekweit - sjalot - radijs - dille	15
Langoustines "Yachni" Tomaat - aardappel - bisque - Metaxa - knoflook - laurier	16
Heilbot Mousseline - beurre blanc - bieslook - haringkuit - boerenkool	17,5
Octopus "Krasato" Rode linzen hummus - prei - wortel - mavrodaphne - bladselderij	19,5

MEAT THE GREEKS

OLI MAZI's Pastitsada Runderwang - papardelle - mizithra - spetseriko - peterselie	16
Krokante Zwezerik Witte bonen - druif - kalfstong - Metaxa - rode karamel	21
What the Duck! Eendenfilet - zoete aardappel - pruim - tomaat - hazelnoot - kardemom	17
Flat Iron Steak Pesto - pijnboompit - Parmigiano reggiano - rucola - kappertjes	19,5

SWEET MEMORIES

Winter is Coming Stoofpeer - koulouraki - hazelnoot - speculaas - tonka ijs	11
OLI MAZI's Galaktoboureko Filo - crème patisserie - kaneel - honing - bloedsinaasappel roomijs	11
Say Cheese Selectie Griekse kazen - compôte - notenbrood	13,5
Verse bonbons by Chovali Life is like a box of chocolates, you never know what you gonna get	9,5





Oli Mazi means together!

We serve tasty seasonal dishes with a Greek twist.
The dishes are made to share, as it is also done in Greece.

We wish you a tasty evening!

BITES

Mediterranean olives	5,5
Vadouvan roasted cashew nuts	5
Pitabread and dips Tzatziki - mackerel tarama - red lentil hummus	9,5
OLI MAZI's mini burger Wagyu - little gem - graviera - caramelized onion - oregano mayonaise	13,5
Kolokithakia Crispy zucchini - Greek yoghurt - dill - lemon	8,5
Metsovone bitterbal Smoked cheese from Metsovo - tomato jam - crispy pancetta	10
IBERICO souvlaki Pimenton - oregano - lemon - tzatziki	9,5
Smoked eel Pani puri - tarama - silver onion - Cretan balsamic	10

FROM YIAYIA'S GARDEN

Beetroot & Mastello Arugula - cheese from Chios - balsamic - red onion - sunflower seeds	13,5
OLI MAZI's Choriatiiki Tomato - zucchini - olive crumble - barrel aged feta - Pamako olive oil	13,5
Truffle risotto Variety of mushrooms - mon chou - kefalotiri	13
Imam Bayild Eggplant - tomato - almond - paprika - garlic - mint	12,5
Burrata Fournou Oyster mushroom - lemon - piment d'espelette - sourdough	11,5
Roasted pumpkin Manouri - macadamia - pomegranate - chives - chili	11,5
Fries with oregano mayonaise <i>Greek style: with feta and pimenton</i>	5,5 + 2

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).

€ 45 per person (excluding dessert)

€ 55 per person (including dessert)

Vegetarian or allergies? Please let us know!

THE AEGEAN COAST

Yellowtail kingfish Pimientos de padrón - ladolemono - buckwheat - radish - shallot - dill	15
Langoustines "Yachni" Tomato - bisque - potato - Metaxa - garlic - bay leaf	16
Halibut Mousseline - beurre blanc - chives - herring roe - kale	17,5
Octopus "Krasato" Red lentil hummus - leek - carrot - mavrodaphne - celery leaf	19,5

MEAT THE GREEKS

OLI MAZI's Pastitsada Beef cheek - papardelle - mizithra - spetseriko - parsley	16
Crispy Sweetbread White beans - grape - veal tongue - Metaxa - red caramel	21
What the Duck! Duck filet - sweet potato - plum - tomato - hazelnut - cardamom	17
Flat Iron Steak Pesto - pine nuts - Parmigiano reggiano - arugula - capers	19,5

SWEET MEMORIES

Winter is Coming Mavrodaphne pear - koulouraki - hazelnut - gingerbread spices - tonka ice cream	11
OLI MAZI's Galaktoboureko Filo - crème patisserie - cinnamon - honey - blood orange ice cream	11
Say Cheese Variety of Greek cheeses - compôte - nutbread	13,5
Chocolates by Chovali Life is like a box of chocolates, you never know what you gonna get	9,5

