



Oli Mazi betekent: met elkaar.

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 meenemen op een culinaire reis met de favoriete gerechten van Chef Nikos.

Zeven gerechten om te delen met je tafelgenote(n).

€ 47,5 per persoon (exclusief dessert)

€ 57,5 per persoon (inclusief dessert)

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

BITES

Pita & dips ✓ Feta-pesto & makreel tarama	8,5	Brioche makreel (2st) Tartaar - tarama - kiwi - radijs - bieslook	9,5
Taco lam (2st) Pulled lamsbout - avocado tzatziki - zoetzure ui	9,5	Feta saganaki (4st) ✓ Krokante feta - zwarte sesam - abrikoos	10
Garides saganaki Argentijnse garnaal - tomaat - feta - peterselie	13,5	Melitzana kataifi ✓ Krokante aubergine - sumak - citroen - munt	11
Iberico souvlaki (2st) Tzatziki - pimenton - citroen	10		

DISHES

Tonijn ceviche Komkommer - avgotaraho - salty fingers - rode ui - chili - kaffir	15,5	Ochtopodi Gegrilde octopus - venkel - iberico chorizo - dragon - sinaasappel	20
Flat Iron Steak tataki "Briam" Aubergine - courgette - paprika - sjalot - pijnboompit - oregano	16	Wilde zeebaars Paling beurre blanc - brandade - santorini kapperblad - lamsoor	18,5
Tomato party ✓ Coeur de boeuf - san marzano - gerookte thee - crumble - mizithra	13	Spanakorizo ✓ Risotto - doperwt - spinazie - manouri - knoflook	13,5
Watermeloen dakos ✓ Feta - rucola - munt - gerijpte balsamico - amandel	13,5	Groene asperges & Burrata ✓ Mitterra EVOO - citroen - hazelnoot - dille - sarawak peper	15
Biet & Koolrabi ✓ Gele biet - rode biet - galotiri - bos ui - quinoa - tijd Supplement: +€5 apaki (Kretaanse gerookte varkenslede)	13	Maiskip "Lemonato" Citroen beurre blanc - little gem - roseval - lthaca graviera - oregano	19,5
Horta ✓ Paksoi - cashewnoot - dille - bosui - ladolemono supplement: +€5 gerookte paling	12,5	Kalfs rib-eye Paprika - courgette - pommes dauphine - gerookte merg jus	22,5

SIDES

Frites met homemade mayo ✓ Griekse style: +€2 met oregano - graviera	5,5
Geroosterde spitskool ✓ Chardonnay azijn - amandel	6,5

DESSERT

Mastiha & aardbei Bosvruchten - mastiha roomijs - brownie crumble - passievrucht	11
Tropical Ravani Kokos - amandel - mango sorbet - ananas - limoen	11



Oli Mazi means 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.

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).

€ 47,5 per person (excluding dessert)

€ 57,5 per person (including dessert)

Vegetarian or allergies? Please let us know!

BITES

Pita & dips ✓ Feta-pesto & mackarel tarama	8,5	Brioche mackarel (2pc) Tartare - tarama - kiwi - radish - chives	9,5
Taco lamb (2pc) Pulled lamb - avocado tzatziki - pickled onion	9,5	Feta saganaki (4pc) ✓ Crispy feta - black sesame - apricot	10
Garides saganaki Argentinean prawn - tomato - feta - chili - parsley	13,5	Melitzana kataifi ✓ Crispy eggplant - sumac - lemon - mint	11
Iberico souvlaki (2pc) Tzatziki - pimenton - lemon	10		

DISHES

Tuna ceviche Cucumber - avgotaraho - salty fingers - red onion - chili - kaffir	15,5	Ochtopodi Grilled octopus - fennel - iberico chorizo - tarragon - orange	20
Flat Iron Steak tataki "Briam" Eggplant - zucchini - paprika - shallot - pine nuts - oregano	16	Wild sea bass Smoked eel beurre blanc - brandade - santorini caper leaf	18,5
Tomato party ✓ Coeur de boeuf - san marzano - smoked tea - crumble - mizithra	13	Spanakorizo ✓ Risotto - garden pea - spinach - manouri - garlic	13,5
Watermelon dakos ✓ Feta - arugula - mint - aged balsamic - almonds	13,5	Green asparagus & Burrata ✓ Miterrra EVOO - lemon - hazelnut - dill - sarawak pepper	15
Beetroot & Kohlrabi ✓ Yellow beet - red beet - galotiri - spring onion - quinoa - thyme Supplement: +€5 apaki (Cretan smoked pork loin)	13	Corn-fed chicken "Lemonato" Lemon beurre blanc - little gem - roseval - Ithaca graviera - oregano	19,5
Horta ✓ Paksoi - cashew - dill - spring onion - ladolemono supplement: +€5 smoked eel	12,5	Veal rib-eye Paprika - zucchini - pommes dauphine - smoked bone marrow gravy	22,5

SIDES

Fries with homemade mayo ✓ Greek style: +€2 with oregano - graviera	5,5
Roasted cabbage ✓ Almonds - chardonnay vinegar	6,5

DESSERT

Mastiha & strawberry Forest fruits - mastiha ice cream - brownie crumble - kataifi - passion fruit	11
Tropical Ravani Coconut - almond - mango sorbet - pineapple - lime	11