



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 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 ✓ Labneh & makreel tarama	8.5	Feta saganaki (4st) ✓ Krokante feta - zwarte sesam - bosbes	10
Pulled lam tostada (2st) Lamsschouder - labneh - pistache - rode ui - za'atar	9.5	Brioche haring (2st) Hollandse Nieuwe - makreel tarama - Amsterdams zuur - bieslook	11
Crispy garides Argentijnse garnaal - krokante kappertjes - knoflook mayo	13.5	Charred dolmades ✓ Bulgur - feta beurre blanc - Florina peper - chili - dille	11.5
Iberico souvlaki (2st) Tzatziki - pimentón - citroen	10	Astera "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 Maria" Gegrilde octopus - horta - bleekselderij - tomaat - vodka - tabasco	21
Kalfs tartaar Kalfsmuis - eidooier - bieslook - crème fraîche - citroen - zuurdesem	16	Oli Mazi's Surf & Turf Langoustine - kippendij - Thaise basilicum - gember beurre blanc	19.5
Spanakopita salade ✓ Baby spinazie - feta - bosui - dille - amandel - sesam - krokante filo	13.5	Risotto arakas ✓ Arborio - artisjok - doperwt - citroen - munt - pistache	15
Roasted caesar Little gem - ansjovis - pancetta - graviera - eidooier - zuurdesem	14	Roasted spitskool ✓ Karnemelk - pinda - crispy chili - Griekse yoghurt - limoen	13.5
Knolselderij fasolada ✓ Paprika - witte boon - gezouten citroen - hazelnoot - knol jus	14	Lamsfilet Lamsnek - lamszwezerik - courgette - paprika - amandel - lamsjus	25.5
Asperge party ✓ Witte en groene asperges - morilles - mosterdzaad - dragon	17.5	Grain-fed entrecote Snijboon - aardappel mousseline - Kalamata olijf - citroen-tijmjus	24.5

SIDES

Frites met homemade mayo ✓ Griekse style: +€2 met za'atar - graviera	5.5
Honey roasted bospeen ✓ Feta - Griekse honing - crispy chili - boekweit	7.5

DESSERT

Oli Mazi's Galaktobourekó Filo - custard - rabarber roomijs - witte chocolade - sinaasappel	11.5
Fraula Aardbei - creme suisse - basilicum roomijs - vanille - PX - notencrunch	11.5



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.

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 ✓ Labneh & mackerel tarama	8.5	Feta saganaki (4pcs) ✓ Crispy feta - black sesame - blueberry	10
Pulled lamb tostada (2pcs) Lamb shoulder - labneh - pistachio - red onion - za'atar	9.5	Brioche herring (2pcs) Hollandse Nieuwe - mackerel tarama - pickles - chives	11
Crispy garides Argentinean prawn - capers - garlic mayonnaise - parsley	13.5	Charred dolmades ✓ Bulgur - feta beurre blanc - Florina pepper - chili - dill	11.5
Iberico souvlaki (2pcs) ✓ Tzatziki - pimentón - lemon	10	Astera "House of Caviar" 10gr Brioche - Greek yoghurt - lemon	29.5

DISHES

Crudo (daily selection) Changes often, always worth it. Just ask our team.	16	Ochtapodi "Bloody Maria" Grilled octopus - horta - celery - tomato - vodka - tabasco	21
Veal tartare Veal topside - egg yolk - crème fraîche - lemon - chives - sourdough	16	Oli Mazi's Surf & Turf Langoustine - chicken thigh - eryngii - ginger beurre blanc - Thai basil	19.5
Spanakopita salad ✓ Baby spinach - feta - spring onion - dill - almond - sesame - crispy filo	13.5	Risotto arakas ✓ Arborio - artichoke - green pea - lemon - mint - pistachio	15
Roasted caesar Little gem - anchovy - pancetta - graviera - egg yolk - sourdough	14	Roasted cabbage ✓ Buttermilk - peanut - crispy chili - Greek yoghurt - lime	13.5
Celeriac fasolada ✓ Paprika - white bean - preserved lemon - hazelnut - celeriac jus	14	Lamb fillet Lamb neck - lamb sweetbread - paprika - courgette - almond - lamb jus	25.5
Asparagus party ✓ White and green asparagus - morels - mustard seed - tarragon	17.5	Grain-fed entrecote String bean - potato mousseline - Kalamata olive - lemon-thyme jus	24.5

SIDES

Fries with homemade mayo ✓ Greek style: +€2 with za'atar - graviera	5.5
Honey roasted carrots ✓ Feta - Greek honey - crispy chili - buckweed	7.5

DESSERT

Oli Mazi's Galaktoboureko Filo - custard - rhubarb ice cream - white chocolate - orange	11.5
Fraula Strawberry - crème suisse - basil ice cream - vanilla - PX - nut crunch	11.5